AMERICA INDIGENA

ORGANO TRIMESTRAL DEL

INSTITUTO INDIGENISTA INTERAMERICANO

Director: MANUEL GAMIO

Secretario: JUAN COMAS

Vol. XII | MEXICO, D. F., JULIO, 1952 | NUM. 3

SUMARIO

EDITORIAL:

Agricultura, industrialización y consumo en los países indo-ibéricos 171
Agriculture, Industrilization and Consumption in Indo-Iberian Countries 174

ARTÍCULOS:

La alimentación en la región de Kenscoff, Haití, por *Suzanne* y *Jean Comhaire-Sylvain* 177
The Indian Mind in Mexican Toponyms, by *Joseph Raymond* .. 205
Consideraciones sobre problemas del Valle del Mezquital, por *Manuel Gamio* 217
Los núcleos escolares rurales en el Perú, por *Antonio Pinilla* . 225
Mitología del norte andino peruano, por *M. Toribio Mejía X.* .. 235

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS:

Cedulario Indiano, recopilado por Diego de Encinas *(Juan Comas)* 253
El Tributo Indígena en la Nueva España durante el Siglo XVI, por José Miranda *(Juan Comas)* 255
La Piedra Mágica, por Gustavo Adolfo Otero *(Juan Yepes del Pozo)* 258
Le Mouvement Folklorique en Haïti, par J. Oriol, L. Viaud et M. Aubourg *(Lauro J. Zavala)* 261
El Paititi, por F. Daniel Heredia *(Lauro J. Zavala)* 263

Colaborador Técnico: LAURO J. ZAVALA

Maderas de Alberto Beltrán

COLABORADORES

SUZANNE y JEAN COMHAIRE-SYLVAIN, haitianos. Doctores en Ciencias Antropológicas. Se han ocupado principalmente de problemas folklóricos y lingüísticos, habiendo realizado notables investigaciones en Haití y África Occidental. Son autores, individualmente y en colaboración, de numerosos trabajos de sus especialidades.

JOSEPH RAYMOND, norteamericano. Ph.D. por Columbia University. Interesado vivamente en los problemas indígenas, especialmente en sus aspectos lingüista y folklórico. Catedrático en el Teachers College (Columbia, Mo.), Washington University (St. Louis) y en el Teachers College (New York). Ha escrito en revistas como Modern Language Journal, Hispania, Western Folklore, etc.

MANUEL GAMIO, mexicano. Doctor en Ciencias Sociales; Director del Instituto Indigenista Interamericano desde 1942. Entre sus obras se destacan *La población del Valle de Teotihuacán* (en colaboración); *Aspects of Mexican Civilization, Hacia un México Nuevo; Consideraciones sobre el problema indígena,* etc.

ANTONIO PINILLA S. C., peruano. Doctor en Filosofía. Ha sido diplomático y ha tenido labor destacada como profesor de la Universidad Mayor de San Marcos y en la Pontificia Universidad Católica de Lima. Actualmente es Director Asistente del Servicio Cooperativo Peruano Norteamericano de Educación. Autor de varios trabajos, entre ellos *Procesos de aculturación y transculturación entre los indígenas de Latinoamérica; Panorama cultural del Perú actual; Ideologist antagonism.*

M. TORIBIO MEJÍA XESSPE, peruano. Hizo trabajos de Antropología bajo la dirección del Prof. Julio C. Tello. Catedrático en la Universidad de San Marcos. Ha participado en investigaciones arqueológicas por no menos de 25 años bajo el patrocinio del Instituto de Investigaciones Antropológicas, Institute of Andean Research y Viking Fund, etc. Actualmente es Subdirector del Museo Nacional de Antropología y Arqueología de Lima.

El *Instituto Indigenista Interamericano* no es responsable por el contenido de los artículos firmados.

The *Inter-American Indian Institute* is not responsible for statements presented in signed articles.

EDITORIAL

AGRICULTURA, INDUSTRIALIZACIÓN Y CONSUMO EN LOS PAÍSES INDO-IBÉRICOS

En varios países indo-ibéricos y principalmente en México la producción está acrecentándose de manera notable, lo cual es causa de encomio y aplauso, por una parte y de enconada crítica, por otra.

En opinión de algunos, no es lógico que países cuya producción ha sido casi exclusivamente agrícola y, sin embargo, no ha podido satisfacer a la subsistencia normal de sus respectivas poblaciones, pretendan transformarse de golpe en industriales, pues con ello se extremarían las condiciones de desnutrición que caracterizan a las mayorías sociales; recomiendan, por lo tanto, que es indispensable volver a encauzar y fortalecer las actividades agrícolas.

Los que abogan por la industrialización afirman que ésta traerá consigo la elevación en el standard de vida de los habitantes y aducen que quienes juzgan desacertado el implantarla son, en principio, ciertos productores extranjeros, temerosos de que vayan siendo progresivamente substituídos sus artículos en los mercados de esos países por los correspondientes de fabricación nacional; esto, por lo demás, lo contrarrestan grandes empresas, al establecer en ellos sucursales de sus factorías, acrecentando la producción nacional, aun cuando los rendimientos así obtenidos vayan a beneficiar a industriales absentistas.

Largo examen, que no abordaremos en estas líneas, podría hacerse de los citados y de muchos otros argumentos que una y otra parte formulan, pero preferimos analizar el factor consumo, del cual depende fundamentalmente tanto la producción agrícola como la industrial, consumo que cuantitativa y cualitativamente ha sido y sigue siendo hoy muy reducido por parte de los grupos indo-mestizos que en tales países forman la gran mayoría social.

En el caso de México, ejemplo interesante a tal respecto, determinado porcentaje de habitantes de centros urbanos consume en general dieta omnívora, sucediendo lo mismo con muy corto número de quienes viven en zonas rurales, donde les es posible obtener alimentos derivados de la caza, la pesca y diversos cultivos.

Casi la totalidad de la población indo-mestiza que vive en las regiones rurales ingiere una poco variada e incompleta alimentación vegetariana; esto se debe no sólo a la falta de medios económicos para poder aumentarla con carne, leche, huevos y otros elementos nutritivos, sino también a que, estando adaptado su organismo desde tiempos inmemoriales a esa dieta, no la varían si no es en excepcionales ocasiones, como son: las fiestas religiosas, familiares etc. En México el consumo de carne y leche es sumamente reducido, si se con-

sidera el número de habitantes que integran la población, lo cual no puede atribuirse a escasez de ganado, ya que su continua exportación a los Estados Unidos ascendía anualmente a más de cien millones de pesos hasta que fué interrumpida por la irrupción de la fiebre aftosa. En cuanto a leche, recordamos el curioso caso de la finca La Sauteña, en el NE de México, dedicada exclusivamente a la cría de ganado, por lo que, al recorrer sus numerosas rancherías, creímos natural encontrar leche para la cena y el desayuno, máxime que estaban a la vista grandes rebaños de toros y vacas; sin embargo, en ninguna parte pudimos adquirirla y al preguntar a los rancheros, quienes, por lo demás, se mostraron muy hospitalarios, a qué se debía tal cosa, unánimemente contestaban que no estaban acostumbrados a alimentarse con leche y se indispondrían si la tomaran.

El consumo del maíz, que es básico en la dieta indo-mestiza mexicana, es supervivencia de los más remotos tiempos precolombinos, presenta ciertos inconvenientes de carácter biológico y económico, pues además de carecer de varios de los poderosos elementos nutritivos abundantes en otros vegetales, como, por el ejemplo, el frijol soya, que tiene gran proporción en proteínas y grasas, requiere mayor extensión de tierra para su cultivo; desde el punto de vista económico dicho cereal es el producto más pobre de la agricultura, por lo que se prefiere hacer otras siembras más remunerativas, como ha sucedido en estos últimos tiempos con la de algodón, que es exportable y, en consecuencia, rinde mayores utilidades.

Lo indicado, pues, para ampliar en cantidad y mejorar en calidad el deficiente consumo que hacen de la producción agrícola, las aludidas mayorías sociales indo-mestizas, debe consistir en hacerlas aptas para que realicen tales propósitos, mediante el concurso de competentes nutriólogos, economistas, expertos en cambios y transiciones culturales, etc.

Iguales procedimientos deben adoptarse para que a la creciente industrialización corresponda mayor consumo. Actualmente los productos de ella son adquiridos, en términos generales, por muy cortas minorías, que no solamente cuentan con los medios de adquisición para ello, sino que están tradicionalmente acostumbradas a su uso: refrigeradores, máquinas lavadoras, muebles metálicos, modernos productos farmacéuticos, etc. Indios y mestizos no consumen sino muy excepcionalmente tales artículos; en primer lugar, porque no poseen medios económicos para comprarlos y si los tienen tampoco los adquieren, porque en la mayoría de los pueblos que habitan no se dispone de energía eléctrica; además, como nunca han experimentado las ventajas que trae consigo su posesión y empleo, continúan usando

los artículos que de tiempo atrás conocen, muy pocos de los cuales son de tipo moderno, ya que en gran mayoría corresponden a supervivencias de origen precolombino o colonial más o menos adaptadas a las necesidades de la vida actual. Las eficaces medicinas de laboratorios farmacéuticos raras veces son utilizadas en los millares de pueblos, donde no hay servicios médicos, pues las substituyen pócimas y menjurjes, que elaboran y prescriben brujos y curanderos.

En consecuencia, la producción industrial tendrá que detener su curso ascendente, una vez que haya satisfecho las demandas de las aludidas minorías, si no se mejoran las posibilidades económicas de las mayorías y no se procede, como en el caso de la agricultura, a enseñar a éstas a consumirla.

Hace más de veinte años hicimos ver [1] que los más eficaces y, a la vez, gratuitos propagandistas que en México tenían los artículos de determinadas industrias de los Estados Unidos, eran los trabajadores mexicanos que, después de haber vivido durante algunos años en ese país, regresaron a establecerse hasta los más remotos rincones de su patria y enseñaron a quienes allí vivían la manera de usar y emplear tales artículos. Algo análogo puede llevarse a cabo con la industria nacional.

Manuel Gamio: *Mexican Immigration to the United States.* The University of Chicago Press. Chicago, 1930.

EDITORIAL

AGRICULTURE, INDUSTRIALIZATION AND CONSUMPTION IN INDO-IBERIAN COUNTRIES

In several Indo-Iberian countries, and especially in Mexico, industrial production has increased greatly. This increase has been praised on the one hand and bitterly criticized on the other.

Some say that it is not logical for countries whose production has been almost exclusively agricultural but has been unable to supply the normal subsistence needs of the people to try suddenly to become industrialized, for this would make the malnutrition, characteristic of most of the population, even more acute. They recommend, therefore, a return to and a strengthening of agricultural activities.

Those who support industrialization say that it would raise the standard of living. They feel that those against industrialization are mainly foreign producers who fear that nationally made products would gradually replace theirs; moreover, this tendency is curbed by large companies that set up branches of their factories in these countries, thus increasing national production although the profit goes to absentee industrialists.

We shall not examine these and other arguments, for we prefer to analyze the factor consumption on which agricultural and industrial production fundamentally depend. Quantitatively and qualitatively, consumption on the part of the Indo-mestizo groups that form the great majority of these countries has been and continues to be very small.

In the case of Mexico, an interesting example in this respect, a certain percent of the inhabitants of urban centers have, in general, an omnivorous diet as do a small number of people living in rural zones where food can be obtained from hunting, fishing and various crops.

But almost the whole Indo-mestizo population living in rural areas has an insufficient, unvaried vegetarian diet. This is due not only to the lack of means to buy meat, milk, eggs and other nutritious food, but also to the fact that, since they have been used to this diet for countries, they do not vary it except for family or religious festivals. In Mexico, milk and meat consumption is extremely small in proportion to the total population; this cannot be attributed to a lack of cattle, for cattle

exportation to the United States until it was suspended because of an outbreak of hoof-and-mouth disease, brought in more than a hundred million pesos a year. As for milk, we recall the curious case of the La Sauteña Ranch in northeastern Mexico; this ranch was engaged exclusively in cattle-raising, so naturally we thought we would have milk at meals, especially since large herds of cows and bulls were all around us. However, we couldn't get any milk at all, and on asking the ranchers why this was so, they all explained that they were not used to drinking milk and would get sick if they did.

Corn consumption, basic in the Mexican Indo-mestizo diet, survives from pre-Columbian times. It has certain biological and economic drawbacks, for not only does corn lack certain important nutritional elements, such as proteins and fats found in the soy bean, for example, but it requires a lot of land to grow; from the economic point of view, this grain is the poorest crop and therefore, lately, preference has been given to other more remunerative crops such as cotton which can be exported and thus brings more profit.

To increase and improve the diet of the Indo-mestizo majority, the cooperation of competent nutritionists, economists, experts in cultural changes and transitions, etc., should be enlisted.

The same procedure should be used so that increased industrialization is accompanied by greater consumption. At present, manufactured goods are bought, in general, by a minority that has means to acquire them and is accustomed to using them (refrigerators, washing machines, metal furniture, modern drugs, etc.). Indians and mestizos rarely use these articles because they don't have the money to buy them, and even if they do, they don't buy them, because most of the towns they live in do not have electricity. Moreover, as they do not realize the advantages of these articles, they continue using traditional pre-Columbian and colonial articles more or less adapted to the needs of modern life. Effective modern drugs are rarely used in the thousands of villages without medical services where witches and medicine-men prescribe potions and brews.

If the economic situation of the majority does not improve and

they are not taught to consume what they produce, industrial production will necessarily stop its forward march once the demands of the minority are satisfied.

More than 20 years ago, we pointed out [1] that Mexican workers returning remote corners of Mexico after some years of residence in the United States were the best and easiest sources of propaganda for certain products of U. S. industry, for they taught people in their communities how to use these articles. Something similar could be done with respect to national industry.

[1] Manuel Gamio: *Mexican Immigration to the United States.* The University of Chicago Press, 1930.

LA ALIMENTACIÓN EN LA REGIÓN DE KENSCOFF, HAITÍ

Por SUZANNE y JEAN COMHAIRE-SYLVAIN
(Haití)

Summary

Haiti has been the subject of particular attention from anthropologists during the past few years, and especially so since initiation of the Unesco investigations in the Marbial Valley in 1948. This pilot-project is the basis for future practical investigations, including the services of both local and foreign scientists. Various interesting articles on this project have appeared in this magazine on previous occasions, for example: "Anthropology and the Unesco Pilot Project of Marbial", by A. Métraux (América Indígena, IX:183-194), and "La Infancia campesina en el Valle del Marbial, Haiti", by Jeanne G. Sylvain, (idem. IX:299-332).

At the present time other zones have occupied the interest of young Haitian ethnologists, and in this issue we present a study of the food habits of the Kenscoff region, located about twenty kilometers SE of the capital, Port-au-Prince.

Because of the comprehensive scope of this work, and the many diverse specific details it includes, it would be impossible to synthesize it in a few lines. In addition to a description of the physical environment, and the manner in which the rural inhabitants carry out such important living functions as harvesting, hunting and fishing, the major part of this work is devoted to the enumeration, attainment and preparation of various foods, booth vegetable and animal.

This study, principally of dietetical interest, is of important enthnographic value for Haitian anthropology, because of the numerous data on customs and superstitions, etc., which it contains.

El medio

El estudio de la alimentación en Haití ofrece el interés particular de permitir ver cómo una población negra se ha adaptado al medio americano. El municipio de Kenscoff, a unos veinte kilómetros al sureste de Puerto Príncipe, en particular, ofrece todas las características de las zonas montañosas del Nuevo Mundo. Raras son las tierras que tengan menos de mil metros de elevación. Los *habitants* (nombre local de los campesinos) distinguen, sin embargo, entre tierras *frías* y tierras *calientes*, aunque no se trate de dos zonas muy bien definidas. Las tierras frías ocupan las cumbres de los *mornes* (montañas), así como los puertos y valles lo bastante anchos para dejar pasar el viento, mientras que las tierras cálidas corresponden a los lechos de los numerosísimos torrentes que surcan el país. A primera vista hemos podido comprobar que en ciertas zonas crecían satisfactoriamente legumbres y frutas de las regiones templadas como la zanahoria, la col y el durazno, mientras que en

otras de aspecto tropical se daban los mangos y el anana. No obstante, los campesinos muestran la tendencia de adaptar a fuerza productos tropicales a todas las regiones.

Las lluvias aquí son más abundantes que en las llanuras, aunque siguen el mismo ritmo. Los aguaceros violentos y breves, poco favorables al cultivo, son frecuentes en el curso de dos temporadas pluviosas que se extienden de abril a mayo y de septiembre a noviembre. Los campesinos afirman que pueden prever los *años-machos* que son estériles y los *años-hembras* que dan buenas cosechas.

No hay animales carnívoros, pero gran cantidad de animales perjudiciales asuelan los campos. Las ratas abundan en todas partes y se lanzan sobre los campos de maíz en verano e invaden los graneros durante el invierno. Varias clases de insectos se disputan los cafetales, los durazneros y las plantaciones de plátano. Los pájaros no son menos molestos. El más característico entre ellos es el *malfini*, variedad de gavilán que ataca a las aves de corral, pero que destruye también un gran número de animales nocivos.

La colecta

En la región de Kenscoff la colecta no goza de mucha popularidad como medio de alimentación. En tierra caliente se encuentra una fruta que juega importantísimo papel en la dieta haitiana en general: el mango. Los aguacates han sido aclimatados y se siembran junto de las casas, protegiéndolos así contra los transeúntes que tratan de apoderarse de sus frutos. Los cítricos (naranjas agrias, dulces, *comunes*, limones y limas) son extremadamente escasas en tierras frías, y el *árbol verdadero* (variedad sin semilla del árbol de pan) es muy poco conocido. Las *fidasiennes* (nombre local de la fruta conocida en Haití como "chirimoya-china", *Anona cherimola Mill.*) se encuentran a veces a lo largo de los caminos, pero la mayoría de las veces se cultivan en los vergeles. Muchos cementerios están sombreados por árboles frutales. sembrados intencionalmente. En la región llamada "Corral del Borrego" hemos visto un cementerio que parecía un jardín con las amplias brácteas rojas de las "inmortales", los guayabos, naranjos, los cactus, los mangos, las grandes campanas violetas del "camote-cimarrón" y el suelo recubierto de florecitas blancas, además de la verbena y de la hierba de limón. El árbol más común en los camposantos es el "manzanito-rosa" *(Eugenia jambos Mill.)*.

Hay por lo menos seis variedades de moras, pero los campesinos reconocen solamente dos: la "uva-cimarrona" y la "rosa-cimarrona". Su contenido en azúcar varía; algunas variaciones de "uva" o de "rosa" tienen las semillas aglomeradas, pero en otras están separadas

entre sí. Las fresas, en otro tiempo muy abundantes, están por desaparecer. La hierba mora, llamada *batoto* en la región, se encuentra a lo largo de casi todas las veredas, y los guayabos cubren extensas superficies; por ejemplo, hay muchas hectáreas de ellos en el cerro de "gran Plaza". El nopal crece en ciertos suelos áridos de las tierras cálidas. El *lanman (Solanum nigrum L.)* es muy común, y el berro abunda en la vecindad de los manantiales. En el manantial "Cabeza de Agua" los niños son encargados de cuidar la buena multiplicación del berro, volviendo a plantar las ramas cortadas.

Aunque la colecta no juega un papel alimenticio muy grande, tiene cierta importancia económica. Muchas mujeres venden en el mercado frutas como las guayabas, moras, fresas, chirimoyas y "manzanitas-rosas" colectadas por ellas mismas o sus hijos (en el último caso parte de la ganancia de la venta pertenece a los hijos). El berro se vende en grandes cantidades y se utiliza haciendo caldo. Algunos campesinos de la comarca lo comen crudo, pero eso se debe sin duda a la reciente influencia urbana. Nadie en Kenscoff parece conocer las propiedades nutritivas del *lanman* empleado en la llanura para preparar un excelente caldo y tampoco sacan provecho de la hierba mora para hacer mermeladas.

Los niños aprovechan todas las frutas comestibles, pero los adultos desprecian los *batotos*, las moras y aun las fresas. Jóvenes y adultos comen las frutas crudas en lugar de emplearlas para preparar confituras, jaleas, pastas, mermeladas, dulces y otras recetas de la confitería local, como ocurre en otras regiones de Haití.

Caza y pesca

Se practica poco la caza. El ejército controla la venta de las armas de fuego y los campesinos no pueden pagar el costo elevado del permiso requerido para poseer un arma de fuego. La pesca es imposible puesto que los ríos y las lagunas carecen de peces; además, la mayoría de ellos se secan durante la estación estival.

Trampas. Se capturan los pájaros por medio de trampas y se matan con resorteras; las trampas suelen tener diversas formas: a veces son un nudo corredizo en donde el pájaro queda atrapado por la pata o el cuello (pájaros grandes); en otras ocasiones tienen la forma de pequeñas jaulas mantenidas en equilibrio por un palito y el menor choque hace caer la jaula *(caraban)* sobre la víctima. Se enceban las trampas con: semillas de nabo para las tres variedades de tórtolas, granos de sorgo para los *colibrís* (tocororos de la Isla Española) y pollitos para los gavilanes o *malfinis*.

Resorteras. Existe un modelo único para las resorteras o *fistiballe:* se escoge una ramita bifurcada y por medio de hilo o guita se sujetan a las dos puntas dos tiras de hule unidas en su otra extremidad por un pedazo de cuero delgado donde se coloca la piedra que sirve de proyectil. Se debe notar que las dimensiones de las resorteras varían muy poco; por lo general miden unos veinte centímetros de longitud y la apertura de la horca unos diez; en cambio, las trampas tienen medidas muy variables.

Pájaros. Los campesinos reconocen dos tipos de aves: los *joiseau* o pequeños pájaros y los *bête volage* o pájaros grandes. En su concepto estos últimos difieren tanto de los pequeños como un burro de un puerco o de un chivo. Los niños cazan los pájaros para comerlos, pero los adultos los capturan sólo para exterminarlos cuando destruyen las siembras o la cosecha, y los dan a comer a sus niños o a sus pequeños amigos. Un adulto, aun cuando el hambre lo atormente, vacila en imitar a los niños comiendo los *ti-kit* (gorrión local) o el *batoto* (variedad silvestre del tomate mexicano).

Hemos comprobado la existencia de unas treinta especies de *joiseau* y de veinte *bête volage* en la región, pero el campesino de Kenscoff no reconoce tantas. Por ejemplo, da el nombre de *ti-kit* a trece especies diferentes de *joiseau.* Las principales *bête volage* o pájaros grandes a quienes da nombre son: los *ouèt-ouèt* (dos especies), los mirlos (tres especies), los *cao* (cuervos y grajos), los *malfinis* (dos especies), los *vémichett* (esmerejón de la Isla Española), las pintadas-cimarronas, los *jacot* (papagayos y cotorras), los *tacot* (dos especies), los *boussetabac* (papagayos negros), los *frisé* o buhos (*Tyto glaucops Kamp*), los *rélé* (garzas nocturnas), las palomas torcaces, llamadas *ramiers* (tres especies) y los *titirel* (tres especies de tórtolas).

Preparación. Los niños asan los pájaros después de desplumarlos, vaciarlos y sazonarlos, o los fríen cuando pueden procurarse un poco de grasa. Los adultos escaldan también los *bête volage* antes de desplumarlos, los vacían, limpian y sazonan. Luego los guisan "en el caldero", es decir en una cacerola con un poco de grasa. Con una pieza de caza mayor (gavilán, pintada o *rélé*) se prepara un "caldo" *habitant,* echándose el pájaro a hervir con arroz y sorgo, calabaza, frijoles o chícharos, papas, malangas y ajes. El conjunto se sala y sazona a gusto y cuando los diversos ingredientes empiezan a ablandarse, se añade la grasa. El caldo está a punto cuando ya no forma más que una masa compacta y uniforme. Este caldo *habitant* puede también prepararse con cualquier carne. Otras veces el pájaro se come en caldo. Después de prepararlo se pone sobre el fuego con agua y legumbres (generalmente berro y coles) y "víveres" (plátano macho, camotes, ajes

o malanga). Al contrario de la "sopa", el "caldo" se sirve con mucho líquido.

Otros animales. Los niños comen los pequeños cangrejos *bambara* que se cogen en el campo y los grandes cangrejos que se hallan en la orilla de algunos ríos. Nadie toca a los caracoles o *kago* que abundan sin embargo en los predios de la comarca, causando grandes estragos. Los numerosos *zandolitt* o lagartos y las lagartijas no se comen y tampoco los pequeños mamíferos nocivos tales como los gatos cimarrones, el *macaque marron* (mangosta) y el *lasigoav* (no identificado).

Métodos agrícolas

Los haitianos sacan de la agricultura la mayoría de sus recursos tanto económicos como alimenticios. A su encarnizamiento en este campo de actividad se atribuyen la desforestación y la erosión del suelo haitiano; pero en lo que atañe a la región de Kenscoff, tales fenómenos ya habían sido señalados en el siglo XVIII por Moreau de Saint-Méry. En la región que nos interesa los *bois-neufs* o desmontes se efectúan durante el mes de abril. Consisten en quemar toda la vegetación; los reflejos amarillos y rojos iluminan el cielo nocturno y son visibles a veces a más de cien kilómetros. El desmonte y la labranza de la tierra es trabajo de hombre. Se labra por grupos de cuatro a veinte personas o más, usando un azadón de forma peculiar de Haití, pero fabricado en Alemania o en los Estados Unidos. El arado es desconocido en las zonas montañosas y aun en las llanuras se emplea solamente en las grandes plantaciones. Después de la labranza, los hombres abandonan los predios a las mujeres, pero esta costumbre sufre numerosas excepciones.

Siendo regla general la pequeña poligamia, cada mujer habita en su cabaña cerca de las tierras entregadas a su cuidado. Ella limpia, siembra y cosecha el predio, muchas veces con gran energía, y luego baja al poblado en compañía de sus hijas a vender los productos (a veces van hasta Puerto-Príncipe), cada una cargando una canasta sobre la cabeza.

Maíz. El cereal característico del continente americano, el maíz, es la base de la alimentación campesina en Kenscoff. Allí no sufre, como en otras regiones de Haití, la competencia del sorgo. Las matas no son objeto de cuidados especiales. Pertenecen a una variedad local *(Indurata Bailey)*, provista de granos pequeños y duros, poco dulce, muy resistente a las orugas. El maíz dulce de Puerto Rico ha sido cultivado con éxito en almácigo.

Esta gramínea es de fácil cultivo. Una vez escardada la tierra, se espera la luna nueva, pues los campesinos dicen que el maíz sembrado

en tiempo de "mala luna" se apolilla y se vuelve polvo cuando se le cuelga para secar *(vivi piqué, li fait farine lo ou guannin-yi)*. Una vez fijada la fecha de la siembra, hombres y mujeres se reúnen en una *coumbitt* (trabajo cooperativo entre vecinos) y siembran con verdadera rabia, echando semillas aun en las grietas de las rocas y en suelos con pendientes de más de sesenta grados donde solamente acróbatas pueden moverse. Los hemos visto trabajar desde el mes de marzo en las tierras frías de Kenscoff y un poco más tarde en las tierras "calientes", en abril en Robin, en mayo en Guibert.

No hay intento de selección de semillas, y los granos amarillos, rojos y blancos se mezclan. Un predio sembrado se escarda unas cuantas veces y se espera la cosecha, a menos que tempranas lluvias hayan podrido las raíces. La cosecha empieza en agosto en las tierras "cálidas", pero hay que esperar hasta octubre en las regiones frías de Furçy. En Kenscoff la cosecha es en septiembre, y consta de tres fases: el *cassé-mayi* o cosecha de los mazorcas; el *maré-mayi*, operación que consiste en juntar las mazorcas en racimos; y el *croqué-mayi*, o almacenamiento.

Preparación del maíz. En Kenscoff se consume el maíz de quince maneras diferentes. Además, las mujeres que han vivido en la ciudad o que tienen contactos con citadinos, saben que existen otras doce recetas en Haití. Estamos, sin embargo, lejos todavía de la habilidad culinaria de los Iroqueses que poseen hasta cuarenta recetas; pero no lo hacemos tan mal en Haití.

Mayi-o-lé: Se cosechan las mazorcas antes de alcanzar la plena madurez, es decir, cuando han logrado su completo desarrollo, pero sin que la "barba" se haya secado todavía. Se tuestan con todas sus hojas, bajo la ceniza. Los granos son dulces y blandos, incluso la parte inferior del olote tiene un sabor bastante agradable. *Mayi boucannin:* Las mazorcas se cosechan a su madurez y preparadas de la misma manera arriba descrita, con la excepción que se quitan algunas de las hojas. A los campesinos les gusta mucho este modo de preparar el maíz, pero los citadinos sostienen que los granos duros y secos convienen más para la comida de las gallinas... *Mayi bouilli:* se hierven las mazorcas en agua salada y cada uno le quita su estuche de hojas para comérsela. *Tchaka:* Es un platillo nacional haitiano. Según una receta propia de Kenscoff, se machacan los granos de maíz seco y se mezclan a partes casi iguales con frijol *congo*, se añade agua y se pone a cocer. A la primera señal de ebullición, se quita el caldero del fuego para añadir sal y más agua. Se repite la operación unas tres veces para ablandar los frijoles. Después de añadir un poco de carne o de salmuera, se deja cocer y se saca del fuego. Antes de servir, se deja enfriar un poco.

Los campesinos ricos de la población compran el aceite y la grasa en las tiendas de ultramarinos, pero en la región retirada de Nouvelle-Touraine, se usan cacahuates en lugar de grasa. También en esta región el *tchaka* se diferencia por la abundancia de frijol y lo poco de agua, se come frío y muy duro. Se puede también preparar el *tchaka* con frijol rosita en lugar del frijol *congo*.

Kosobo: Este platillo es muy conocido en las montañas al oeste de Puerto Príncipe, pero es más bien escaso en la región de Kenscoff, donde ha sido probablemente introducido. Se desgranan mazorcas tiernas y se machacan los granos con un cuchillo; mezclados con frijol rosita o *congo* se ponen a hervir sobre un fuego lento. Cuando la mezcla logra una consistencia pastosa se sala y echa grasa. *Mayi moulin apa:* se trata de una especie de polenta. Se deja caer poco a poco maíz molido en agua salada y sazonada, se revuelve la pasta hasta cocimiento completo. *Mayi douce:* Lo mismo que lo anterior, pero en vez de salar, se endulza con jugo o jarabe de caña, piloncillo o azúcar derivados de la caña. *Mai a poi:* Se preparan primero los frijoles; por lo general se usa cualquier variedad de frijol o chícharo local o importado, pero de preferencia se utiliza el frijol rosita. Cuando están bien cocidos, se prepara aparte el maíz molido y se mezclan los dos antes que esté listo el maíz. *Mayi a lanmori:* el mismo método que acabamos de describir rige la preparación del maíz con bacalao (seco y de importación), del maíz con arenque y del maíz con hongos negros silvestres.

Se muele el maíz por medio de pequeños molinos de brazo que los campesinos compran en la ciudad y sujetan a un árbol o a un poste. Los que no poseen un molino propio usan los que los dueños de tiendas instalan, pagando por su uso un centavo de dólar. No se prepara en el municipio la "harina de maíz" que es tosca, ni tampoco la harina de "corazón de maíz" que es más fina y que se obtiene por molienda y limpieza. También se desconoce la preparación de la "harina de maíz verde", sacada raspando el maíz tierno. Sin embargo, en la región de Gaudé, las vendedoras de *akassan* ofrecen a veces una harina de maíz muy fina y de color muy claro obtenida machacando los granos en morteros de madera. En Gaudé, como en Puerto Príncipe, se prepara una especie de crema de maíz de origen africano: el *akassan*, obtenido machacando los granos hasta lograr la harina fina de la cual acabamos de hablar y se pone a cocer con suficiente agua en grandes recipientes de hojalata. En el campo el *akassan* se come caliente y semilíquido; en la ciudad se le añade muchas veces leche, azúcar y a veces leche de coco. El campesino endulza su *akassan* con jarabe de caña.

Petit Mil. Es el sorgo, llamado más correctamente *gros mil* en el norte de Haití y en África Occidental. En Kenscoff se conocen dos va-

riedades. El sorgo crece bien solamente en las tierras "cálidas" y se cultiva en grandes extensiones. Los campesinos lo comen mucho, en casi toda la región, pero su cultivo no goza del mismo prestigio como el del maíz.

Preparación. No se consume el sorgo en harina o en sémola en la región de Kenscoff. Se ponen simplemente las espigas en un mortero y se machacan para desgranarlas y separar los granos de la paja. De vez en cuando se añade agua para evitar el calentamiento del mortero y del mango. Así se obtiene una imitación del arroz que se pone a secar antes de almacenarlo.

Piti-mi apa: El cereal se cuece primero en agua y sobre un fuego ordinario y después sobre fuego lento, de manera que los granos se separen unos de otros, perfectamente blancos y blandos. Por lo general se come el sorgo con frijoles cocidos en caldo: frijoles blancos, crema, rosita, negros, frijol "nodriza", frijol *congo* o frijol "Francia" (chícharos) etc. *Piti-mi à pois congo:* este platillo es el equivalente popular de otro muy apreciado por los citadinos, el *pois-et-riz* o arroz con frijol rosita. Se ponen primero a cocer los frijoles y se añade el sorgo cuando el frijol "revienta", es decir cuando los granos empiezan a ablandarse. El resultado es un platillo de sabor rústico pero sano y agradable del cual hemos comido bastante como para no entender por qué se considera indigesto por europeos y haitianos de las ciudades. Muchos de éstos jamás lo han probado y sin embargo nos preguntaban: "¿A Ud. le gustan estos granos?"

Mandioca. Las dos variedades de mandioca (dulce y amarga) se cultivan en tierras calientes, en Robin, Lamarque, etc. El *cassave* (el *casabi* de los arawaks prehispánicos) es el principal alimento local que se saca de ellas. Es una galleta redonda y delgada de color blanco-grisáceo que se vuelve muy dura y se conserva por mucho tiempo. En Robin se prepara los lunes y jueves, vísperas de los días de mercado en Kenscoff, donde la fabricación del *cassave* es desconocida. Miden de 30 a 35 centímetros de diámetro, pero en el norte de Haití suelen alcanzar 70. El *cassave* se puede comer tal como es, en lugar del pan, con el café matutino o los frijoles del mediodía o de la noche; pero más frecuentemente se pone en un plato y se le echa agua para ablandarlo. En la ciudad se come a veces tostado y con mantequilla, pero el campesino ignora tales finuras. Otras dos recetas utilizadas en otras partes de Haití son desconocidas en Kenscoff, son el *couche-couche* (sémola de mandioca) y el *panisik*, especie de tamal de sémola de mandioca y de jarabe de caña envuelto en hojas de plátano.

Plátano. El plátano es un importante factor alimenticio para todo haitiano, rico o pobre. Las variedades conocidas en el país pertenecen

a la especie *Musa paradisiaca L.*, pero la nomenclatura local las clasifica en *figues* (plátano) y *banane* (plátano macho). En Kenscoff, las primeras se comen siempre crudas y las últimas en varios grados de madurez, pero cocidas.

Antes de empezar la construcción de una cabaña se plantan plátanos sobre uno o dos lados del terreno en dirección del valle. Muy pronto forman un grupo de veinte a cincuenta o hasta cien matas que ocultan la casa a la vista de los transeúntes; hay que subir a la cumbre de los cerros para ver los techos de las casas. Entre los plátanos se desliza un sendero muy umbroso, pues las matas alcanzan hasta dos metros de altura; a un lado se tira la basura de la casa. Es un verdadero desafío a la naturaleza el cultivar plátanos a tales alturas y en un clima frío, pero los resultados satisfacen al campesino que no tiene prisa en ver prosperar sus matas y no piensa ni busca sacar dinero del cultivo. Las lluvias frecuentes y abundantes favorecen el crecimiento de las matas y no requieren más cuidado que el abono aportado por la basura casera. En Kenscoff el plátano produce fruta después de dos años y medio, en lugar de nueve meses como en las llanuras. Las hojas alcanzan un buen desarrollo, pero las frutas permanecen pequeñas. Los campesinos conocen un gran número de variedades: el "Gran-Vincent" o *Marjolaine* (del cual se extrae una harina en otras regiones), el plátano *barik, pouya, poban, sik, fig*, y el *fig loup-garou*, etc.

Además de su valor nutritivo, el plátano tiene un gran papel práctico. De vez en cuando el ama de casa arranca un pedazo de hoja que le sirve de tapa para el caldero o la cacerola, de plato para un niño o de fregadero para limpiar la vajilla. Las hojas secas pueden utilizarse junto con la paja también para cubrir las casas. En Furçy las vendedoras guardan los huevos en *pilcs* (montones) de tres, seis o nueve, en estuches de hojas de plátano para evitar que se rompan.

Preparación. Por lo general se corta el racimo de plátano macho antes que madure, cuando es *rek*, es decir en un estado de madurez bastante avanzado para que la fruta termine de madurar fuera de la mata sin tener el sabor agrio de las frutas cortadas muy verdes. Se comen en tres estados: "plátano verde", "plátano amarillo" y "plátano maduro". En Kenscoff solamente se conocen dos métodos de preparar los plátanos, sean verdes, amarillos o maduros: plátano *boucannin* (asado con la cáscara bajo la ceniza) y plátano hervido. El plátano macho "verde" tiene un color amarillo grisáceo después de hervir, son harinosos y no más dulces que las papas. En cambio los plátanos "maduros" tienen un buen color amarillo y son muy dulces. Los hombres comen raramente los plátanos machos "maduros" pues tienen la

mala reputación de disminuir la virilidad. Los *figues* o plátanos se comen siempre crudos.

Otros "víveres". Los *vivres* desempeñan en la dieta haitiana el mismo papel que la papa en Bélgica y Alemania. Son féculas hervidas que aparecen en todas las comidas principales. En Kenscoff, el plátano del cual acabamos de hablar ocupa el primer lugar. Le sigue el camote que se siembra en toda la extensión del municipio; los campesinos reconocen tres variedades de camote comestible: blanca, roja y amarilla. En tierra fría los productos de los tres son más o menos raquíticos.

Las tierras frías tampoco son adecuadas para los otros "víveres", de los cuales los más renombrados son el aje y el malanga llamado también *taro* en el norte de Haití y en África Occidental. El malanga *dé-pal (Colocasia esculenta Schott)*, por ejemplo, madura sólo al cabo de dos años y medio en la población de Kenscoff. Una vez vimos un campesino plantar varias matas, pero se trataba de un personaje excepcional desde varios puntos de vista —monógamo, labraba la tierra en lugar de su esposa y además ejercía el oficio de albañil. Este hombre sin embargo nos explicó que plantaba los malangas más bien por placer que con la intención de sacarles algún provecho. En cambio, Kenscoff es la tierra predilecta para la papa. Crece satisfactoriamente aunque su tamaño podría ser mayor. Hasta ahora su cultivo tiene un carácter "económico", es decir que el campesino trata de vender toda su cosecha, comiendo solamente aquella parte que no ha podido vender, en lugar de deshacerse sólo del exceso como pasa con el maíz.

"Guisantes". El suelo de Haití produce innumerables variedades de "guisantes", vocablo aplicado en criollo (el idioma vernacular de Haití) tanto a los frijoles como a los verdaderos guisantes. Constituyen un elemento fundamental de la dieta campesina y su papel puede asemejarse al de la carne en otras dietas. En las tierras frías de Kenscoff se cultiva con éxito el *pois congo (Cajanus indicus Spreng.)*, el *pois tendre* (ejote), el *pois France* o chícharo, el *pois valet (Phaseolus vulgaris L.)*, el *pois inconnu (Vigna sinensis L.)* y el *pois nourrice*.

Por otra parte la llegada de veraneantes a Kenscoff ha provocado una fuerte importación de *pois rouge* o *gros pois*, el frijol rosita, procedente de la República Dominicana en donde los inmigrantes haitianos han desarrollado el cultivo. El frijol rosita prospera en las llanuras, es decir en tierras calientes, pero los campesinos de las tierras frías lo comen poco. Los burgueses quieren comerlo por lo menos una vez al día, lo que les obliga a pagarlo a veces a precios exorbitantes, pues en el mercado las campesinas no vacilan en decir a los que protestan: "Ud. volverá, pues tiene que comprar frijol rosita". Cuando el vera-

neante contesta: "Yo compraré el frijol *congo*", la vendedora replica: "Ud. no come frijol congo..."

Entre los campesinos de la comarca es el frijol *congo* el más apreciado. Se ven matorrales de frijol *congo* salpicados de flores amarillas en todas las secciones del municipio. Los campesinos conocen dos variedades, la una con granos gordos y duros, la otra con granos pequeños y blandos. El cultivo está al cuidado de las mujeres quienes siembran de febrero a marzo y de julio a agosto. Escardan los campos de vez en cuando, pero los mirlos constituyen un peligro más serio para los frijoles que las malas hierbas. Salvado de los pájaros, el frijol *congo* se cosecha al término de seis meses. Los *pois tendres* o ejotes y los chícharos se consideran como productos de lujo y se venden en la ciudad, comiéndose sólo el exceso de la cosecha. Para el almacenamiento, se preservan unas cuantas semanas en barriles; por desgracia los insectos los atacan rápidamente y hay que comer los frijoles "picados" so pena de verlos pronto echados completamente a perder. Se guisan los frijoles en "salsa", es decir hervidos por separado; en *kosobo* o en *tchaka* con maíz, arroz o sorgo. Los campesinos no preparan puré o ensalada de frijol como en la ciudad.

Cacahuates. Los cacahuates crecen en los suelos más áridos donde no se da ninguna otra planta. Es a la vez un cultivo económico (el exceso de la cosecha se vende en la ciudad) y de alimentación. Se comen tostados o cocidos con otros alimentos para proporcionarles grasa.

Legumbres. La mayor parte de las legumbres consumidas en Puerto Príncipe provienen de la aldea de Kenscoff o sus alrededores. Desde este punto de vista las tierras frías llevan marcada ventaja, porque los citadinos están locos por las especies europeas. Entre las plantas de raíz comestible, hallamos la zanahoria, el betabel, el nabo; mientras que se come el bulbo de las cebollas y puerros, así como los *cives* que se usan únicamente para sazonar. Con hojas comestibles están: alcachofas, col, perejil, lechuga, acedera, achicoria y espinacas "del país" *(Amaranthus tristis)*; las de frutas comestibles son: jitomate, berenjena, calabaza, pepino y chayote. Hacemos notar que esta lista no agota los recursos en legumbres de la región de Kenscoff. Los que nombramos son cultivados por los campesinos, aunque muchas veces en pequeña escala y desde poco tiempo; pero los citadinos han introducido muchas variedades nuevas, tales como: coliflor, espárrago, ajo y rábano, las cuales muy pronto se difundirán entre los campesinos.

La producción de estas legumbres plantea problemas serios. Este cultivo es un importante factor de civilización aunque los campesinos sólo consumen parte de su producción, reservando lo demás para la

capital. Ahora bien, las legumbres obligan a los agricultores a mejorar sus métodos y ese progreso se extiende más allá de la región productiva. Por ejemplo, el uso de abonos es hoy día común en la aldea gracias al cultivo de las verduras, y los habitantes de la vecindad, aunque no los utilizan aún, tienen ya idea de su valor económico y vienen a ofrecerlos en Kenscoff al precio de 25 centavos de dólar la carretilla.

Los semilleros se hacen en épocas variables y muchas verduras son sembradas en un mismo predio sin orden aparente. El gobierno de la república posee en Kenscoff un rancho-escuela que ejerce una benéfica influencia en este aspecto. Por ejemplo, empezó en 1937 a popularizar el cultivo de la cebolla y los campesinos se han acostumbrado dócilmente a sembrar esta legumbre que se da muy bien en un suelo extremadamente pobre en nitrógeno; han proseguido su cultivo a pesar de las protestas de los grandes propietarios de la región que están furiosos de ver bajar el precio de venta de la cebolla. Es un cultivo bastante delicado, pues sólo se puede hacer hacia fin de abril; antes le falta la lluvia y después amenaza de crecer demasiado con detrimento del bulbo. La introducción de los puerros y jitomates es apenas menos reciente que la de las cebollas. Hacia 1920, la mayoría de los haitianos rehusaban comer los tallos de puerros en cualquiera forma que fuera, y cocían los jitomates y las cebollas que nunca comían crudos. Los campesinos de Kenscoff, imitando a los veraneantes, se han acostumbrado a comer toda clase de alimentos nuevos. Más lejos, en la montaña, las verduras escasean y no se comen crudas.

Frutas. El aguacate es el más importante de los frutales de Kenscoff; se halla por lo menos un árbol en el patio de cada casa. Sin embargo no se desarrolla bien en tierra fría. En tierra caliente, en Anglade y Soissons por ejemplo, alcanza proporciones extraordinarias.

Como los colonos franceses de Saint-Domingue descuidaron la formación de vergeles, el cultivo frutero ha sido poco favorecido en Haití hasta la época de la ocupación del país por las fuerzas norteamericanas (1915-1934). Sin embargo, en 1888 el gobierno hizo sembrar en Kenscoff árboles frutales europeos; queda muy poco de ellos, salvo unos cuantos manzanos y ciruelos de los cuales los campesinos hacen poco caso. Desde mucho tiempo, en cambio, Kenscoff tiene fama por sus duraznos. Se sostiene, sin prueba, que las frutas son degeneradas, pero hoy en día, aunque pequeñas, son perfumadas y de pulpa poco carnosa. Todos los campesinos ricos de la aldea poseen unos cuantos árboles cuyas frutas venden a los citadinos. Las tierras calientes son favorables a las frutas tropicales. En Faure, el mango madura desde junio; a poca más altura, existe el árbol, pero permanece estéril. Hay en Haití unas cuantas variedades de mango de los cuales se encuentran

tres en Kenscoff: el mango "hilo", el mango "moscado" y el mango "jeremias". La piña se da bien en Robin, de donde, a fines de mayo, las campesinas vienen a venderlas al mercado de Kenscoff al precio de un centavo de dólar cada una. Las naranjas y toronjas, llamadas *chadèques*, crecen igualmente en tierras calientes, así como la guanábana, la sandía y el melón. Las *fidassiennes* crecen en todos los lugares. Hay árboles de pan en los valles; los *sucrins (Inga vera Willd)* abundan también y sirven de protección a los cafetales.

Caña de Azúcar. La antigua colonia francesa de Saint-Domingue, hoy Haití, fué el primer productor de caña de azúcar del mundo en el siglo XVIII. Esta planta se adapta mal al clima de Kenscoff a pesar de que los campesinos se empeñan en sembrarla alrededor de sus casas. En Nouvelle-Touraine, al sur de la aldea de Kenscoff, la caña de azúcar ocupa extensas superficies y cada casa posee dos o tres molinos para molerla. Hay tres variedades de caña: "caña roja" ,"caña de postoric" y "caña d'Haïti". La caña *Postoric*, como su nombre deformado lo da a entender, es originaria de Puerto Rico y su introducción que remonta sólo a 1936 se atribuye a un haitiano de la ciudad de Jacmel, quien había trabajado en la República Dominicana. La cáscara de esta caña es blanca, así como la de la variedad *d'Haïti;* la de la primera, como lo indica el calificativo, es roja.

El molino de caña indígena consta de tres elementos: el "poste", sacado de cualquier árbol, el aguacate por ejemplo, clavado casi perpendicularmente en el suelo; el *battoir* o "batidor", pieza plana ajustada casi en ángulo recto sobre el poste y labrado en madera de *coma (Sideroxylon foetidissimum Jacq.)* procedente de las tierras más calientes de las llanuras; por fin el "mango", pieza móvil tallada en la madera del *pêcher marron*, "duraznero cimarrón" *(Persea krugii Mez.)*. Se requieren generalmente tres personas para accionar el molino: dos sostienen la caña de la cual debe sacarse el jugo, poniéndola entre el "batidor" y el mango, empujándola y torciéndola regularmente, mientras un niño "a caballo" sobre el mango le imprime un movimiento rítmico de sube y baja para prensar la caña y sacarle el jugo. Éste corre por una ranura excavada en el "batidor" y se recoge en una *gamelle*, una sección de guaje. Este tipo de molino está también en uso en la región rural de Bongars, cerca de Nouvelle-Touraine, pero allí no se fabrican los "batidores" ni los mangos, pues se compran de los habitantes de la Nouvelle-Touraine al precio de 40 centavos de dólar los dos. La caña prospera también en toda la parte norte del municipio donde las tierras bajan hasta los 400 metros; pero en dicha región no se usa el molino descrito, sino que se prensa la caña entre dos láminas de zinc.

Los molinos del tipo a que acabamos de hacer referencia se encuentran entre los indios de la Dominica, Nicaragua y Panamá, pero su origen es todavía impreciso, pues la caña fué introducida en América por los europeos y no se ha señalado este molino entre los indios del interior, mientras que sí está en uso entre los negros de la Guayana. En Kenscoff se consume el jugo de caña sin más preparación. No se emplea en la fabricación del jarabe o del aguardiente llamado *clairin*, aunque se compran grandes cantidades de estos productos procedentes de las llanuras.

Café. La variedad *Arábica* fué introducida en Haití en 1738 y desde entonces se ha desarrollado maravillosamente, siendo hoy una de las principales riquezas de la República. Ya en la época colonial la región estaba plantada de cafetos y los antiguos esclavos se adueñaron de las plantaciones, manteniéndolas y dsarrollándolas. Los cafetos se multiplican por sí solos en Haití, viniendo a ser una vegetación subespontánea. En Kenscoff forman tupidos matorrales alrededor de las casas y de los *ajoupas*, como llaman a las cabañas levantadas en los campos, lejos del hogar. Esos matorrales raras veces constituyen la única vegetación de la zona que ocupan, pues se cree necesario abrigar las pequeñas matas: cuando son muy pequeñas se esconden bajo los plátanos y al crecer, se les da abrigo o "cubiertas" especiales para lo cual el árbol más apreciado es el *bois trompette (Cecropia peltata L.)* que tiene la reputación de ayudar a su crecimiento: "Nutren al cafeto", dicen los campesinos de la Nouvelle-Touraine. En otras regiones de Haití se piensa que es absolutamente imposible cultivar el cafeto sin la protección de "cubiertas"; pero en Kenscoff, hemos comprobado, se piensa lo contrario.

La recolección del café dura varios meses y provoca una gran animación en toda la República. Los granos maduran desde el mes de agosto en las tierras calientes en el extremo norte de la región de Kenscoff, pero en las tierras frías, hay que esperar hasta diciembre y enero. La colecta es fácil puesto que las matas no pasan de dos metros de altura. Se hacen secar los granos sobre unas superficies de tierra batida, cuidadosamente cercada para impedir la invasión de los animales domésticos. Los secaderos por lo general son de tierra pero desde que los compradores americanos se quejaron del mal sabor que da la tierra al producto, el Servicio Agrícola de la República aconseja y facilita la construcción de secaderos de cemento. Una vez secada, se almacena la cosecha en grandes barriles de los cuales se extrae cierta cantidad para su venta cada vez que la familia necesita dinero al contado. El consumo local es de poca importancia porque el campesino considera primeramente el café como un producto para la venta, como

un *cash-crop*. Al levantarse, toma una pequeña taza de café muy negro, a igual que hace cuando visita a sus amistades, pero estas ocasiones son más bien raras. La cortesía obliga a ofrecer café a un visitante de importancia y es un grave insulto rehusar el café que ofrece un campesino.

La primera vez que tomamos café al estilo campesino fué en una cabaña de la plantación Faure, cerca de la Nouvelle-Touraine. El ama de casa, Sra. Elisia Joseph, preparaba a temprana hora el café familiar. Tomó granos bien secos y los tostó, operación que llenó la casita con su delicioso aroma. Luego su hijo, *Ti Blanc*, fué encargado de moler los granos en un enorme mortero cuyo mango de madera era más alto que él, mientras su hermana, *Ti Fatra*, Basurita, hacía hervir agua amarillenta procedente del vecino río. Puesto que no había con qué endulzar la bebida, ofrecimos azúcar nuestra y se vertió café en polvo y azúcar en el agua. Se hizo pasar la mezcla por un filtro rudimentario, una "greca", y en menos de media hora, saboreábamos un exquisito y perfumado café. El café es la única infusión de la alimentación campesina; hay otras, pero corresponden a la farmacopea local.

Aves de Corral. Entre los numerosos animales domésticos que juguetean en torno a las casas, predominan las aves de corral. En oposición con la creencia común, los campesinos no dejan sus aves sin cuidado. Hemos presenciado en todas las secciones del municipio de Kenscoff numerosas distribuciones de maíz hechas a las aves de corral, ocupación de la cual se encargan las mujeres. Al anochecer, conforme a una costumbre general en Haití, las aves de corral se recogen sobre los arbustos para dormir y ofrecen así una presa fácil a los gavilanes, gatos salvajes y mangostas. En Nouvelle Touraine donde esos últimos abundan, es costumbre excavar a veces nichos en la roca en donde, de noche, se abrigan las aves de corral. Aun los campesinos más pobres poseen unas cuantas gallinas, las cuales, de hecho constituyen sus ahorros, pues las pueden vender para comprarse maíz cuando sus reservas del cereal se agotan.

Las palomas se encuentran en toda la región, pero sólo en poder de los privilegiados. Su carne es muy estimada. No hay en cambio patos, aunque (hace tiempo de eso) un campesino trató de aclimatarlos en la región. Los pavos y las pintadas son poco numerosos. Aquellos campesinos que poseen pavos los entregan lejos de sus predios para su cuidado, porque son un verdadero peligro para las plantas cultivadas: "Esas *bestias*", acostumbran decir, "causan tantos estragos!..."

Preparación de las aves domesticadas. Se corta el cuello al animal, dejándolo en el suelo, brincando y perdiendo sangre. Cuando ya no se mueve, se le echa agua hirviendo para poder desplumarlo más cómo-

damente; se le quita las entrañas y se pone a remojar en jugo de naranjas agrias; después se sazona con muchas hierbas, especias y sal. Se guisa en "caldero" con grasa o se prepara en consomé o en "sopa habitante". El campesino no conoce otras recetas para preparar el pollo. Come el hígado, pero tira el corazón y las tripas.

Ganado menor. Cabras y borregos son bastante abundantes. Se crían sobre las planicies donde hay pasto. Cada mañana, los dueños de animales los traen a comer, a veces de distancias de varias leguas y vuelven por ellos en la tarde. Los animales pacen juntos y mezclados los unos con los otros; los pastores reconocen sus animales gracias a ciertas señas físicas o a marcas especiales, tales como un listón puesto en un pie, una concha, etc. A veces el guardián amarra su ganado a un palo. Los campesinos no saben cómo ordeñar una cabra; no consumen su leche y no preparan queso.

Los cerdos son numerosos y molestos. Sobre toda la extensión de la República sólo se encuentra el cerdo de pelo negro que los extranjeros recién llegados creen que es el jabalí. En Kenscoff el animal es de menor tamaño y menos bravo que en la llanura donde no vacila en atacar a los animales heridos que yacen en el campo. En cambio, los cerdos de Kenscoff son más gordos. Pacen en la proximidad de las casas y son objeto de muchos cuidados. Hemos visto una vez un campesino dar de comer a un cerdo en un viejo orinal, hecho muy inquietante puesto que se sostiene que tal es el modo de hacerlo con animales hechizados o *baka*. Los cerdos comen todos los residuos y un forraje especial considerado como de su exclusividad: el *létron*.

Ganado Mayor. Los haitianos son mediocres ganaderos. En Kenscoff no hay nada más aristocrático que poseer numerosas vacas, pero nadie las cuida. Algunos ejemplares son los representantes más o menos bastardeados de una raza aclimatada en Haití por los españoles. Tienen un hermoso pelo negro y su carne es muy delicada; pero pocos son ejemplares puros. En general los dueños amarran sus bestias a un poste para pacer, pero también se suele dejarlas en libertad. El descuido alcanza tal magnitud que un rebaño entero de vacas, propiedad del comandante Paul, un personaje importante de la aldea, se escapó para unirse con manadas de vacas cimarronas que vagan por los abruptos flancos de la Serranía de la Selle. Los robos de vacas son frecuentes y nos han señalado una pandilla de individuos que mataban uno o dos animales para luego comérselos. La mala gente es capaz de matar una vaca para darse el gusto de comerle los sesos.

Los tristes resultados de estas prácticas se manifiestan claramente en Nouvelle-Touraine. Durante nuestra visita, el viejo sacristán, el Sr. Dorcélus Ferdinando, nos contó que en su infancia había muchas

vacas en la región y que los campesinos tomaban la leche. Desde hace unos cincuenta años, no se cría ganado. Cuando volvió a la costumbre, en 1925, la nueva generación no sabía ordeñar las vacas. Por esta razón se crían únicamente para la carne y el rastro, por lo menos en Nouvelle-Touraine. En los primeros días del año se matan unas cuantas reses para el consumo local. En las otras ocasiones, se come carne de puerco.

En la población de Kenscoff y otras aldeas de sus alrededores la mayor parte de la leche se vende en la ciudad. En zonas más lejanas, la leche se da a los niños, pero algunos adultos la toman también y sorprendimos una mujer que cada mañana mamaba un buen trago de leche tal y como si fuera ella un becerro... Allí donde se practica, la operación de ordeñar es muy brutal: se deja al becerro comenzar a mamar, para luego alejarlo de la ubre con fuertes golpes de puño sobre la cabeza, sin perjuicio de que recurra otra vez a él tan pronto como la vaca no da más leche. La operación es trabajo de los hombres, así como todo lo que atañe al cuidado de las vacas. En Kenscoff las vacas producen de dos a tres litros de leche diariamente y las mujeres deambulan, a lo largo del camino que va a Puerto Príncipe, con una lata de leche en equilibrio sobre la cabeza.

Matanza. En tiempos ordinarios se mata una res cada día en la aldea y durante la época de vacaciones unas diez para satisfacer la alta demanda de carne para los veraneantes. Afuera de Kenscoff, en Gaudé por ejemplo, se mata una res y un puerco una vez a la semana. La matanza de una res es un evento de importancia que atrae a todos los muchachos de los alrededores. El carnicero y su ayudante llevan al animal a la orilla del río. Lo sujetan fuertemente a un poste y clavan un cuchillo puntiagudo en la nuca de la bestia, *nan nwa cou-li* (en el huesillo que tiene forma de nuez en el cuello): La res no produce ningún mugido. El ayudante afloja un poco la cuerda y el carnicero clava esta vez su cuchillo en el pecho, arrastrando un poco el animal para dejar correr la sangre que sale con fuerza, a chorros. Cada vez que la sangre cesa de correr, el ayudante golpea la espalda y los riñones del buey para que sangre más, hasta que esté totalmente desangrado.

Entonces el carnicero vuelve a introducir su cuchillo en el cuello, debajo de la piel, que se desprende un poco con la ayuda de un bastón o carrizo. Coloca en el agujero un tubo de madera hueco de unos diez centímetros de largo y sopla con todas sus fuerzas mientras el ayudante golpea al animal muerto para facilitar la entrada del aire en todos los rincones. Para que se infle más aprisa, se hace otro agujero en una pierna, por el cual también se sopla. El animal hincha rápida-

mente y cuando se juzgue conveniente, se corta la piel de arriba hacia abajo y se desprende sin mucho trabajo; luego se procede a despedazar la res. El método de trabajo es un poco primitivo; en algunas partes del municipio de Kenscoff, la administración exije que el carnicero use un fuelle para inflar al cuadrúpedo muerto. Nunca se matan los becerros, pero sí a veces los novillos. Además de la carne, el carnicero rescata los cuernos y los pone a secar sobre el techo de su casa. Se vende la piel a las tenerías de la ciudad.

En el caso de un borrego el espectáculo es de poco interés. La matanza se hace a domicilio y, a veces está incluída en el precio de venta. Se sujeta también el animal a un poste y se le abre la garganta con el filo de un arma blanca; escurre la sangre y la víctima muere sin echar un solo grito. Los campesinos dicen a este propósito: "Borregos y palomas son animales santos, pues nunca gritan cuando se matan." Del borrego se come no sólo la carne, sino también los sesos, hígado (*frési* duro), tripas, pulmones o *frési* blando, la panza o *gro kaya,* los riñones o *blad,* e incluso los testículos llamados *lajwa*; lo único que se tira es el corazón. Se lava la piel con toda su lana, y se pone a secar para venderla con los cuernos, en la ciudad. El mismo método rige la matanza de las cabras. A veces se guarda su piel para cubrir los tambores vodú.

Matar un puerco es asunto más difícil. Se le pincha en la garganta con la punta del cuchillo en lugar de abrirla con el filo y luego se tapa el agujero con un olote para que la sangre no se pierda. El animal grita y forcejea. Cuando muere, se recubre con tallos secos de maíz a los cuales se prende fuego para quemar los pelos; luego se descubre el cadáver para rasparlo cuidadosamente. Se acerca una lata al cuello y se destapa el agujero, recogiendo la sangre. Entonces se abre el vientre para sacar las vísceras, se corta la cabeza y las patas; el resto se despedaza.

Se come la carne de puerco solamente el día posterior a la matanza, costumbre que no se observa para los demás animales. Cuando el puerco está enfermo de *graine* (la tenia), se tira cuidadosamente la carne. Un cerdo sano cuesta tanto como una res, porque todas sus partes se aprovechan; el refrán dice: "Con la grasa del cerdo se cuece el cerdo". Aún la hiel del animal se recoge para sanar las heridas. Hay una campesina de la aldea que sabe preparar la manteca de cerdo; y es la única en toda la región. La preparación de la carne de puerco es rudimentaria; los conocimientos del campesino se limitan a dos o tres recetas que son: "la carne en caldero", el *bouillon* o caldo y la "sopa habitante". La gente más delicada conoce una cuarta receta, el *touffé* que consiste en guisar la carne debajo de una capa de verduras, la col por lo general.

Ultramarinos. Hay seis abarroteros indígenas en Kenscoff, pero ninguno mantiene relaciones directas con el extranjero. A pesar de todo, los campesinos gastan mucho dinero en la compra de abarrotes procedentes de la ciudad. Las mujeres que fueron sirvientas en la ciudad son muy exigentes en este respecto y más de un campesino se arruina comprando comestibles importados. Los campesinos se quejan sobre todo de la falta de grasa, y una vez oímos a uno exclamar, a la vista de una citadina que se paseaba en Kenscoff con los brazos desnudos: ¡"Grasa, cuánta grasa tiene. Aquella gente, que siempre está gorda, está hecha de otro modo que nosotros!" Las mujeres emancipadas expresan su superioridad sobre sus maridos campesinos diciendo: "Yo misma he sido quién le enseñé a comer grasa". En Kenscoff se compran grandes cantidades de aceite de cocina hecho en Haití con semilla de algodón; y en las regiones vecinas se obtiene la grasa del cacahuate indígena.

La conserva de carne se vende sólo en pequeñas cantidades o en muestras de la industria de Pétion Ville, la ciudad vecina de Kenscoff: el *afiba* o sebo de res salada; el *ti salé*, la carne de res salada; el tasajo. Hay más negocio con el pescado, sobre todo el arenque y el bacalao salados, fáciles de transportar; se venden en grandes cantidades y los campesinos los mezclan con sus cereales para darles sabor.

A modo de pan, se come, cuando hay dinero, "bizcochos" hechos con harina de trigo americano, y para las grandes festividades panes del más fino trigo comprados en la ciudad.

Como dijimos hay bastante caña, pero se importa todo el azúcar que se consume. Los gustos varían con las regiones: los habitantes de la Nouvelle Touraine escogen el jugo de la caña para endulzar su café y compran además el jarabe de caña producido en la llanura; los de Trou Coucou prefieren el *rapadou*, piloncillo que se vende en barras de unos cincuenta centímetros de largo y diez de diámetro; el *rapadou* viene envuelto en hoja de palma y se puede vender al menudeo rebanándolo; ofrece una marcada ventaja sobre el jarabe de caña: las campesinas que lo compran pueden volver a venderlo en parte a sus vecinas o a los transeúntes a pesar de la ley que prohibe toda actividad comercial fuera de los mercados oficiales. Se hallan dos variedades de *rapadou* en Kenscoff: el amarillo que se hace quitándole la cáscara a la caña, y el negro que es un producto del jarabe quemado. Para los velorios, las plegarias, las bodas y otras ceremonias, se compra también azúcar en polvo, azúcar mascabado, azúcar amarillo o blanco, según los recursos de la familia.

El campesino sólo compra el arroz en las grandes ocasiones; la gente modesta adquiere arroz indígena, pero los "notables" ricos no

lo quieren y exigen el arroz *anglais* (inglés) es decir, importado que hallan en los abarrotes. Se venden además en el mercado varios tipos de frijol cosechados en la llanura: rojo, blanco, negro, "mantequilla" y *souche* (*Phaseolus Lunatus L.*). El pescado fresco sólo se encuentra en la época de vacaciones, cuando vienen los citadinos. No hay que olvidar la sal. Cada semana emisarios de poblaciones lejanas vienen a comprar este producto indispensable en el mercado del municipio o en las tiendas de Kenscoff.

De tomar, hay la bebida no alcohólica, llamada *kola*, que nada tiene que ver con la coca-cola americana; se fabrica en la ciudad y se vende en todas las tiendas. Desgraciadamente las preferencias del campesino y de la gente del pueblo en general van a otro producto: el *clairin*, o aguardiente de caña destilado en la llanura y vendido en Kenscoff en diez puestos autorizados de los cuales, el más popular logra vender al por menor 25 galones en días ordinarios y hasta 150 galones en los de mercado (dos veces por semana). Es costumbre comprar para un velorio dos toneles de 60 galones cada uno; en una jornada de trabajo colectivo en el campo se consumen hasta 14 litros. Vimos en una ocasión una mujer beber medio litro de *clairin* de un jalón, y ello no era excepción. Se bebe también este alcohol en *trempé*, bebida obtenida con la maceración de hojas y raíces del ajenjo, anís, etc.

Modos de cocinar. En general la cocina está al cuidado de las mujeres y muchachas, pero cuando la necesidad lo requiere no vacilan los hombres en encargarse de ella. Conocemos un campesino de Guibert, casado y monógamo cuya mujer pasa tres días por semana en la ciudad para vender los productos agrícolas. Este buen señor prepara sus comidas puesto que su hija mayor es demasiado joven para hacerlo. En todos los hogares, cuando la madre se ausenta o cae enferma, el esposo se apodera de la cocina y no faltan niños para decir que a ellos les gusta más este arreglo, pues el papá se revela más generoso en el reparto de la comida.

Se prende el fuego con cerillos importados y leña. Los ricos compran carbón de leña de las vendedoras procedentes de la llanura o en las tiendas de Kenscoff. Hasta fines del siglo pasado el cerro de la Descubierta que separa Kenscoff de Furçy era llamado *Tête Bois Pin* por alusión al tupido bosque de pino que lo recubría; desde entonces se han talado tanto sus vertientes que hoy día está enteramente desnudo. Se ponen las brasas debajo de la ceniza para conservarlas tanto tiempo como sea posible, ahorrando así los cerillos. Los habitantes de Robin y de Nouvelle-Touraine hacen uso de un eslabón primitivo cuya mecha se saca de la fibra de la *galata* (*Agave bresispina Trel.*). El

instrumento típico y universal de la cocina es el *trois-pieds:* tres gruesas piedras dispuestas en triángulo sobre el suelo de tierra; se prende el fuego en medio de ellas y encima se colocan los recipientes con los manjares. Algunos habitantes de la aldea poseen pequeños braseros, pero generalmente no los han comprado sino que se trata de braseros abandonados por los veraneantes. Se hace el fuego al aire libre o en una construcción bien ventilada, la "casa-cocina", que está apartada de la verdadera vivienda.

El tipo de comida del haitiano urbano se asemeja al que usan en Francia meridional; sus recetas no son desconocidas de muchas mujeres de Kenscoff pero, en general, prefieren cocinar según recetas puramente indígenas. Una campesina que no había vivido en la ciudad nos explicó el modo de realzar el sabor de los frijoles con carne de res salada, y añadió que la mantequilla mejoraba el guisado de maíz molido: lavaba cuidadosamente el maíz antes de echarlo al fuego, escogía el frijol para que la salsa tuviera mejor aspecto, y apartaba los granos negros con el fin de preparar un platillo extra para los niños.

A la lista de platillos indígenas arriba mencionados, debemos añadir la receta del *Touffé ak sopoudré*, el *nec-plus-ultra* del arte culinario local. Se fríe tocino y salchichas de puerco (*andouillettes*) con especies; cuando están bien doradas, se añade un poco de agua y se cubre todo con hojas de col picadas y bien limpias. Recúbrese cuidadosamente el caldero con su tapa y hojas de plátano. Tan pronto como la col empieza a freirse, añadir agua y grasa según se necesita. Se sigue el mismo procedimiento hasta que el platillo logre el punto de cochura deseado, un verde bonito con reflejos dorados. El platillo es sabroso, pero indigesto.

A medida que uno penetra en la montaña, observa menos variedad en la alimentación. En los rincones más lejanos de la Nouvelle-Touraine, las cocineras sólo conocen las recetas para los platillos hervidos o tostados: sorgo y frijol *congo*, *tchaka*, *kosobo* y el "caldo habitante".

Utensilios de cocina. A una buena ama de casa campesina no deben faltarle: 1) las *gamelles*. Cada casa posee una o dos *gamelles* de madera fabricadas en el país. Son recipientes en forma de barco y que se construyen con la sola ayuda del cuchillo, del tronco de ciertos árboles. Se fabrican en la Nouvelle-Touraine aunque los habitantes de la población prefieren adquirir las que se venden en la ciudad. Se usan para fregar la vajilla. Otras de mayor tamaño sirven para el baño de los niños o para lavar la ropa. 2) los *toll* (del francés *tôle*): son unos grandes recipientes de hojalata en los cuales se importa el petróleo, tienen sección cuadrada, capacidad alrededor de veinte litros y se compran en la ciudad. Uso: el acarreo del agua. La mayoría de las

familias poseen uno. 3) los *boquitt* (sin duda del inglés *buckett)*, son los cubos de hojalata fabricados en Puerto Príncipe; su precio relativamente alto no los pone al alcance de todas las familias. Cada habitante rico posee una o dos damajuanas para el acarreo y el almacenamiento del aguardiente y del jarabe de caña.

Guajes: Los guajes o *callebasses* tienen formas y dimensiones muy variadas y sirven para el transporte de líquidos en general. Entre la gente pobre reemplazan las damajuanas; los ricos usan ambos tipos de recipientes. Las *callebasses* provienen de la tierra caliente en donde crece la planta. Se abre un agujero en la parte alta de la fruta que se vacía cuidadosa y enteramente; como corcho, se usa un pedazo de olote o *bois mayi.* En la región de Trou Coucou o Bellefontaine se envuelve el guage en una red de guita para hacer más cómodo su transporte.—*Botellas:* Son de tamaños variables y a veces tienen otro importantísimo papel en la economía campesina: se emplean como unidades de medida.—*Canaris:* éstos son tinajas de barro cocido usadas para el almacenamiento del agua. Se traen de las regiones de Haití en donde hay el barro necesario para su fabricación. Afuera de Kenscoff se ven muy pocos, pues son bastante caros y de transporte difícil. En cada hogar hay, además, por lo menos dos garrafas de barro cocido.—*Calderos:* Son cacerolas de bronce con dos asas laterales opuestas y sin mango. De preferencia se importan de Alemania. Las familias más pobres poseen por lo menos uno de tamaño mediano; los más afortunados tienen dos pequeños y uno o dos medianos. Los ricos o "notables" de la región se enorgullecen de dos o tres *choguié coumbitt,* grandes calderos de unos 75 cms. de diámetro, empleados en las grandes circunstancias cuando se ofrece de comer a mucha gente.—*Marmites:* Son los antiguos recipientes de hojalata para mantequilla o manteca, con forma cilíndrica, de cuatro o cinco litros de capacidad y que los abarroteros vuelven a vender a sus clientes campesinos después de menudear su contenido; hay dos o tres *marmites* en cada casa de la aldea. *Bombes:* No son más que las marmitas europeas de hierro esmaltado o aluminio, privilegio de la gente afortunada.—*Coui:* La mitad de un guaje vaciado y secado. En Kenscoff las familias por lo general hacen uso de platos, pero algunas los sustituyen con los *coui,* costumbre observada también en otras regiones de Haití.—*La cuchara* de madera, o *couyè bois,* existe en todos los hogares; se emplea para revolver los manjares puestos al fuego.—*Pilon:* Es el mortero de madera, instrumento inseparable del *manche* o mano de mortero. No hay familia que no tenga uno. Los que se fabrican en el municipio son muy hermosos, especialmente aquellos que provienen de Nouvelle-Touraine. El almendro indígena es la mejor madera para su fabricación; crece

en tierra caliente. Cada mortero se compra con dos "manos", lo que permite a dos personas trabajar al mismo tiempo machacando en cadencia alternada. Por lo común las manos de mortero miden 1.20 m. de largo, pero las hay más grandes y a veces un obrero fabrica modelos más pequeños apropiados a la edad de sus niños. Todas las mañanas, en las montañas, el ruido de los morteros señala el despertar de las amas de casa. Tan pronto como se levantan, las mujeres se visten, se lavan la cara, prenden el fuego y tuestan el café antes de machacarlo. Sólo después terminan su aseo personal.—*Molinos:* Se puede decir que todas las familias de la aldea poseen un molino de maíz para preparar la sémola a medida que la necesitan. En Nouvelle-Touraine, como ya dijimos, existen molinos de caña junto a cada casa.

Vajilla y cubiertos. En Kenscoff, una pareja afortunada puede poseer los siguientes artículos en hierro esmaltado: 2 ó 3 platos redondos, 1 plato largo, 6 platillos planos y otros tantos hondos, 3 tazones, 3 tazas, 1 cafetera. Los que no tienen suficientes platos planos comen en pedazos de hojas de plátano mientras esperan que se desocupen los platos. Por lo general se reservan las tazas para las visitas. Una taza grande puede usarse como cafetera. Además pueden hallarse 2 ó 4 tazas de porcelana para las visitas; 2 ó 3 vasos de vidrio y algunas botellas llenas de aguardiente, de *trempés*, de jarabe y a veces de ron. Por fin, hay tantos cubiletes de hojalata como personas en la familia; igual número de cucharas de hierro y unos cuantos cuchillos; pero el uso del tenedor es desconocido.

Las cifras que acabamos de enumerar son un promedio. A medida que uno se adentra en el monte la cantidad de vajilla y cubiertos aumenta, porque los auténticos campesinos se rehusan y odian pedir vajilla prestada cuando les llegan visitas. Hemos asistido a un *mangé rara* (fiesta de Pascuas) en casa del Sr. Anastase Joseph, en Guibert. El número de invitados alcanzaba alrededor de sesenta y todos comieron en dos tandas; el amo de casa nos dijo orgullosamente que toda la vajilla era suya, o sea unos treinta platos de hierro esmaltado, una docena de platos de porcelana y cerca de cuarenta cucharas de hierro. Las tazas y vasos son igualmente más abundantes en la montaña.

Menú diario. La riqueza y el nivel cultural de los habitantes de Kenscoff es muy variable y estas condiciones se reflejan en la composición de sus comidas. He aquí la alimentación típica de la mayoría: por la mañana, la madre prepara el café y lo endulza con jarabe de caña o piloncillo. La comida principal se toma a mediodía y consiste en sémola de maíz agrementada con chayote o calabaza. Para la cena, bastan unos cuantos camotes. Los domingos comen carne, de puerco por lo general. El padre posee una vaca y un becerro, pero sus niños

toman leche sólo cuando no se ha podido vender; lo mismo pasa con los huevos de gallina. De vez en cuando la madre prepara una sabrosa "sopa habitante" con grasa y muchos tubérculos sobre todo, pero es excepcional que emplee legumbres, tales como las zanahorias por ejemplo. Los muchachos que tienen unos cuantos centavos se compran un *cassave* de mandioca, un bizcocho y, durante la temporada muchos mangos.

Tal como lo hemos descrito, el régimen alimenticio de la aldea es superior al de muchas otras regiones del municipio. En Furçy por ejemplo, a menos de diez kilómetros al sur de Kenscoff, ya no se come más que dos veces al día. En la mañana, la familia toma un poco de café y quizá leche si es que tiene la vaca. Cuando la madre puede compra aguacates y bizcochos. A mediodía no se come nada: en verano, cada niño recibe dos plátanos machos. Después del verano, se come maíz molido o *tchaka*. A fines del año o en enero, se compra frijol. Los camotes se consumen a lo largo del año, pero tan pronto como empiezan a cosecharse, el maíz y los plátanos desaparecen de la mesa familiar. El poco dinero recibido como propina se emplea en la compra de carnes saladas en la tienda de una mujer que vende *afiba*, carne de res salada y *griots* (especie de barbacoa de puerco). Los niños completan este insuficiente menú con frutas silvestres y, a veces, con los pajaritos que capturan. La gente mayor olvida y engaña el hambre tomando aguardiente o *clairin*. Se come carne cuando se muere un animal, costumbre que no deja de ser muy peligrosa desde el punto de vista higiénico.

Los niños empiezan desde temprana edad a comer lo mismo como los adultos; régimen alimenticio que puede ser muy provechoso para ellos, a condición que sus tiernos estómagos la aguanten. En la población hemos visto una abuela preparar café para sus nietos y dárselo para su desayuno con bizcochos; a las diez de la mañana volvían a comer, pero esta vez les dió sorgo cocido, en hojas de plátano y a las cinco y media de la tarde comieron sémola de maíz en platos, sin cuchara. Al día siguiente la abuela les dió remolacha y "víveres", que son tubérculos. Niños de pecho desayunan con plátano macho aun no maduro, pero cocido.

Puesto que la alimentación ordinaria no basta para sostener un trabajador en plena actividad, las reuniones de campesinos o *coumbitt* son acompañadas de comidas cuya abundancia depende de la importancia del trabajo a ejecutar. Las más típicas de aquellas reuniones son las "colonas". En Robin, tierra caliente, se celebran en junio y julio para la siembra del cacahuate. El propietario del predio cita una "sociedad de trabajo" cuya sede está fuera del municipio de Kenscoff.

No paga con dinero, pero mata un cerdo y ofrece un desayuno de hígado y tripas cocidos con sorgo o maíz y frijol; la comida se completa con un consomé muy sazonado. Después del desayuno, la sociedad empieza la tarea durante la cual cada quien recibe aguardiente con largueza. En la noche se vuelven a reunir para la cena que consiste en el menú campesino ordinario más la carne del puerco.

Etiqueta y creencias relacionadas con la alimentación

A veces se mandan los niños a pasear antes de las comidas, posiblemente para que no molesten al ama de casa y le dejen el campo libre; pero siempre se arreglan para regresar a tiempo. Por lo general nadie anuncia que "está servido": los que tienen hambre se acercan al fuego para ver si la comida está lista. Cuando hay una mesa, se colocan en ella la o las fuentes llenas de comida así como los platos limpios y las cucharas. Dos o tres personas toman asiento en la mesa y los demás se acomodan en sillas bajas, un tronco, una piedra o sobre el suelo mismo. Cuando la familia no posee una fuente, se reparte la comida directamente del caldero a los platos o pedazos de hoja de plátano. El padre de familia siempre recibe la primera porción. En algunas familias es costumbre que él coma solo, separado de la mujer y de los niños. En otras, el padre come con los demás, pero es atendido primero y recibe mayor cantidad. Los chiquillos, ancianos, inválidos y locos, cuando los hay, se atienden juntos y antes que los demás.

Se lavan las manos antes de comer; en las regiones más remotas es costumbre lavarse también la boca. Antes de invitar a comer o beber el campesino de la Nouvelle-Touraine ofrece a su visitante un poco de agua en una taza puesta sobre una bandeja de hierro esmaltado recubierta con papel blanco; la mujer de la casa que lo presenta hace un pequeño *tas*, una reverencia. No se bebe el agua, sino que se enjuaga la boca con ella y se retira el invitado a escupirla fuera de la casa. Antes de beber se debe echar un poco de la bebida sobre el suelo, para los espíritus. Aunque esta costumbre haya desaparecido casi en la aldea, prevalece todavía en forma muy viva en el resto de la región. Creemos que las burlas de los veraneantes hacia los campesinos hayan sido la causa.

Es costumbre invitar a comer a todo visitante que llega a la hora de sentarse a la mesa. Sin embargo la hospitalidad disminuye mucho en la población y alrededores inmediatos, como resultado de la influencia urbana; la disculpa clásica es: "Si doy (a un extranjero) de la comida, el resto no bastará." Se atiende primero al visitante cuando su posición social es más alta; a lo último cuando se trata de alguien

socialmente inferior. Si los invitados son varios, primero se atienden los ancianos, luego los bebés y al último las mujeres y niños.

Cuando por torpeza, cae un poco de alimento sobre el suelo, es costumbre dejarlo por un tiempo, a veces hasta que se acabe la comida. Se dice en esta ocasión: "El muerto tenía hambre", o cuando se trata de una bebida: "El difunto tenía sed; no le dimos bastante." Si la comida caída al suelo es de poca importancia, se barre; cuando es de provecho se tira a los animales. Sin embargo, entre la gente muy humilde, sobre todo si se trata de carne, se tira la parte sucia y se come lo demás. En caso que un animal (rata, pájaro, gato o perro) haya tocado los alimentos, se tira la parte afectada y se come el resto; los afortunados dan a veces todo a los animales.

Comer de pie es contrario a las reglas del "savoir-faire". Dicen los campesinos a los que así comen: "La comida te bajará a los pies." También: "Le hará temblar." Por eso nunca se ofrece de beber a alguien que esté de pie sin antes darle donde sentarse. Las comidas se toman en silencio, sin hablar o reír, costumbre de origen africano que provoca la burla de los citadinos que dicen: "Son montañeses (término despreciativo) los que acostumbran comer sin hablar ni reír."

En cuanto a las creencias religiosas no es difícil para los campesinos observar las reglas de la Iglesia Católica, pues comen carne una vez a la semana: los domingos. Sin embargo las "beuveries" en tiempo de Pascuas no caen dentro de la ortodoxia. Las creencias africanas sobreviven primero en los numerosos instrumentos de magia usados para proteger los campos y los animales contra los ladrones. Algunas personas tienen la reputación de poder "detener" las lluvias y vienen a ser objeto de la persecución general en caso de largas sequías. Hay unos cuantos "tabús". Los habitantes de Gaudé nos dieron a entender que las niñas deben abstenerse de comer los testículos del borrego, el *lajwa*, so pena de quedarse estériles toda su vida. Los muchachos pueden comer de todo, pero el mismo *lajwa* les hace crecer con demasiada rapidez. Las mujeres deben abstenerse de comerlo si quieren tener niños. Después de un parto, la madre debe tomar nuevas precauciones y abstenerse de comer tripas o hígado de borrego so pena de morir antes que caiga la noche. Por otra parte el borrego es el objeto de una desconfianza general. En algunas regiones (Fourçy, Robin) no se cría; en Kenscoff, algunas familias jamás lo comen y otras lo dan sólo a los niños. Hagamos notar, a título de información, que en el norte de Haití se cría el borrego, pero nunca se come.

Una mujer de Kenscoff nos explicó su concepto del tabú de la siguiente manera: "Cuando una persona no está acostumbrada a comer borrego o cabra, el animal le 'hace mal efecto' y produce manchas

sobre la piel. Entre algunas familias no se come el borrego, y no deben comerlo; la carne los molesta por herencia. El *ti-concombre* (pepino) también puede 'hacer mal efecto' y 'salir' sobre la gente, mientras el pescado jamás produce tales molestias." En Nouvelle-Touraine, la cría de las cabras no tiene como propósito la producción de la carne, sino el aprovechamiento de las pieles para cubrir los tambores vodú.

Muchas veces se prohibe a las niñas que coman la piña; también las mujeres se abstienen de comerla cada mes por miedo de volverse leprosas.

Toda ceremonia vodú incluye una ofrenda de comida. Sobre los altares se colocan de modo permanente botellas y garrafas llenas de aguardiente, de maíz, etc. Se sacrifican animales en el curso de las danzas y las familias devotas, a fines del año, organizan como ofrenda, un *bouilli yam*, (ñames hervidos). Cada *loa* (dios vodú), tiene sus platillos favoritos. Los muertos también reciben ofrendas y en el curso de una gran boda, vimos apartar a su intención una "gloria", compuesta de todas las bebidas servidas en la fiesta y toda clase de golosinas. Las ofrendas son consumidas por los feligreses, en virtud de la creencia según la cual basta con dejar a los dioses tiempo de "comer" el alma de las comidas para saciar su hambre, los vivientes pueden comer lo demás.

Apache mother and child
Fort Apache Reservation, Arizona, U.S.A.
Photo: U.S. Indian Service

THE INDIAN MIND IN MEXICAN TOPONYMS

By Joseph Raymond
(United States)

Summary

Este artículo que ha escrito el Dr. Raymond para América Indígena describe ciertas características dominantes en los nombres indígenas de lugares (toponimias y geonimias) en México. En estas nomenclaturas nativas se esconde, por decirlo así, una riqueza insospechada de información geográfica, social, histórica y lingüística. Las denominaciones provienen principalmente de los grupos de lengua Náhuatl, Otomí, Tarasca, Mixteca y Zoque.

La discusión de este tópico está estructurada alrededor de seis temas toponímicos principales, a saber: 1) características del lugar; 2) Vida, no humana, identificada con el lugar. 3) Características humanas, alimentación, vestimenta, habitación, enfermedad, medicamentación y mujeres; 4) Actividades humanas asociadas con el lugar; 5) Alusiones a dioses y en general a la mitología india; 6) Números.

El autor analiza tentativamente un bagage de información cultural en el que campea un valor interdisciplinario y un marcado interés para los técnicos que investigan y estudian en los campos de la sociología, arqueología, etnología, geografía, historia y folklore.

La documentación bibliográfica, bastante amplia que va al final, aumenta el valor práctico del tratamiento que el autor hace de este tema, siendo de notable utilidad para los estudiosos que desean llevar la investigación más allá de su estado presente.

Those interested in the Mexican scene have learned that the ancient Aztecs aptly named the towering volcanic peaks Popocatépetl[1] and Iztaccíhuatl[2] to describe their most conspicuous characteristics, or to relate succintly the vivid impression these peaks had left in their minds: "mountain that smokes" and "white woman."

In a sense, the Mexican landscape is a kind of Rorschach test[3] into which the people collectively project themselves, labelling topographic blotches in terms of their own fanciful imagination and attitudes, their dominant problems and cultural patterns. This analogy emerges clearly as one explores the real meanings in Mexican place names (also known as *toponyms* or *geonyms)*.

---

[1] From *popoca* (smoke) and *tepetl* (mountain) in Nahuatl, language of the Aztecs.

[2] From *iztac* (white) and *cihuatl* (woman); spelling varies: Iztacíhuatl, Ixtacíhuatl, etc.

[3] A personality test based upon the projective technique; it was developed by Hermann Rorschach (1922) to evaluate an individual's patterned responses when shown a series of standardized inkblots (see J. S. Beck, *Rorschach's Test...*, New York: Grune and Stratton, 1949).

Some 90,000 place names involving perhaps seventy-five Indian languages and dialects dot the map of Mexico—to be classified and interpreted by venturesome scholars who would aspire to reconstruct the fascinating story of Mexico's land and people.[4]

A treasury of geographic, social and historical information can be found in Mexican place names.[5] For purposes of this report, toponyms are treated in terms of six major types place names inspired by (1) characteristics of the place involved; (2) non-human life identified with the place; (3) humans, their conspicuous characteristics, food,

[4] Serious toponymic investigation in Mexico got under way about fifty years ago. Some basic works include Manuel de Olaguíbel, *La Ciudad de México y el Distrito Federal: toponimia azteca.* México: Lamberto, 1898;... Olaguíbel, *Onomatología del Estado de México, comprendiendo cuatro idiomas: Mexicano, Otomí, Nahua y Tarasco,* Toluca, México: Gobierno, Escuela de Artes y Oficios, 1894; Manuel Orozco y Berra, *Apuntes para la historia de la geografía,* México: Díaz de León, 1881; Antonio Peñafiel, *Nombres geográficos de México: catálogo alfabético de los nombres de lugar pertenecientes al idioma Nahuatl...,* México: Sec. de Fomento, 1885 [2 vols., one lists hieroglyphics; one explains them]; Cecilio Robelo, *Nombres geográficos indígenas del Estado de México...,* Cuernavaca: Miranda, 1900;... Robelo, *Nombres geográficos indígenas del Estado de Morelos: estudio crítico de varias obras de toponomatología Nahoa del Distrito Federal,* Cuernavaca: Rojas, 1901; ... Robelo, *Diccionario de Aztequismos: catálogo de las palabras del idioma nahuatl, azteca o mexicano, introducidas al idioma castellano bajo diversas formas,* Cuernavaca: Robelo, 1904; ... Robelo, *Nombres geográficos mexicanos del Distrito Federal...,* (rev.), México, Díaz de León Sucrs., 1910; ... Robelo, *Toponimia Tarasca-Hispano-Nahoa,* México: Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología, 1913; Agustín de la Rosa, *Explicación de algunos de los nombres de la lengua mexicana, cuya inteligencia es utilísima para el estudio de la geografía e historia mexicana y de la historia natural en lo relativo a nuestra nación,* Guadalajara, Jalisco: Zavala, 1901; José N. Rovirosa, *Nombres geográficos del Estado de Tabasco,* México: Sec. de Fomento, 1888. [Important to toponomatology is the nature of Indian-Spanish linguistic borrowing: Eufemio Mendoza, *Apuntes para un catálogo razonado de las palabras mexicanas introducidas al castellano,* Guadalajara, Jalisco: Gobierno, 1872.]

[5] Toponyms cited in this paper are derived principally from Nahuatl, the Aztecs' language: some items are from other groups (Otomí, Tarascan, Mixtec, Zoqui, and hybrid terms). There is no such thing as a "pure" Mexican language. Relatively frequent Nahuatl syllables (mostly endings) and their *approximate* meanings are: *-ayan, -yan, -layan* (verb endings); *-co, -ca, -ga, -can* (in, at, or place of); *-icpac, -pan* (on); *-itic, -itec, -titla* (among, in); *-nal, -nalco* (on the other side); *-tepec, tepetl* (mountain); *-tlan, -lan, -pan* (place of, abundance); *-tenco, -tentli* (by, near); *-nahuac, -huac,* (by, near, toward); *-tzin* (respect, affection for); *-tzintli* (diminutive); *a, atl, apan* (in, near water); *cal, calli* (house); *coatl* (snake); *hue* (old); *ixta* (salt); *mich* (fish); *teo* (god); *tlal* (land); *xal* or *jal* (sand); *xoch[itl]* (flower). A succinct review of some dominant features of Nahuatl words is given in José Ignacio Dávila Garibi, *Toponimias Nahuas: normas para la interpretación de toponimicos de origen Nahuatl y análisis etimológicos de trescientos de ellos,* México: Stylo, 1942, pp. 3-85.

clothing, housing, illnesses and medical treatment, and women; (4) human activities associated with the place (e. g., agriculture and planting, trades, commerce and industries, laws and justice, games, war, strife, tears, and laughter); (5) gods and mythological allusions; (6) numbers. These six categories constitute a possible means of structuring the Mexican toponymic design.

Exploring this treasury, one finds unusual, exotic, and picturesque designations such as Chicosen (bad luck), or Huhehuechocayan (weeping place of old men).[6] One finds alluring materials for speculation, such as an etymological branch which casts new light upon the "Lost City of Atlantis" enigma.[7] While chances for historical verifications of toponymic etymologies like *acá nada* (around here, nothing) for Canada,[8] are slim, one may entertain some hope of validating names like Ezticpac (erected over blood), when from independent sources history indicates that such a place was a battlefield. Seeking toponymic rehabilities, one need not necessarily be dismayed to discover, for instance, that Chochocate (where water sigh) is an arid place, since climatic conditions change. As a rule, the greater the degree of abstraction in a place name, the more difficult it becomes to nail down its exact etymology.

I. Characteristics of the Place Involved

An obvious reason for giving a place a certain name is to describe its most striking features.[9]

---

[6] This was a desolated cold place where ancient Zapotecs suffered bitter hardships, food scarcity, and illness. The toponym is not illogical. See José I. Dávila Garibi, *Toponimias Nahuas...*, p. 10.

[7] One might link etymologically *Atlantis* (*Atlántida* in Spanish) with *Atlatlan*, Nahuatl term for "near the waters" (*atl*, water, *atlatl*, plural): he could show that the Basques, whose language is unrelated with other European languages, can be closely identified with the Nahuatl speaking peoples of central Mexico; arithmetical and ethnological parallels would further document an imaginative but interesting hypothesis establishing connections among the Aztecs, Basques, and Atlantis! For more data on this legendary place of "Atlantis", see Eustaquio Buelna, *Peregrinaciones de los aztecas y nombres geográficos indígenas de Sinaloa*, México: Filomeno Mata, 1887, pp. 8-9.

[8] Father J. Cuoz, *Lexique de la langue iroquoise avec notes et appendices*, Montreal, n. p., 1882, p. 10f.

[9] C. Blackie, *Etymological Geography*, London: Daldy, Isbister, 1875, p. xiii. I. Taylor, attesting to "the significancy of local names," declares "...[they] are always... possessed of great vitality," (*Words and Places: Etymological Illustrations of History, Ethnology, and Geography*, London: Macmillan, 1865, p. 'B') which, so far as Mexican geonyms are concerned, is a modest appraisal of their potential research wealth. Toponymic studies should contribute

A. *Topography:* Hills predominate. This is reflected in the high frequency of place names with suffixes of *-tepec* (hill): Ocelotepec (tiger hill), Olotepec (corn...), Tecolotepec (owl...), Tehuantepec [Tecuantepec] (wild beast...), Xochitepec (flower...), or Zincantepec (bat...).[10]

B. Climatic features and mineral deposits: Places are labelled as hot (Tonalan, lit. 'place burned by sun'), hot hill (Totontepec), as cold (Cehualoyan), where it freezes a lot (Lasapara), dry without water (Amiquizcan), cloudy (Mixteca), windy (Ecatepec, hill of winds, as damp, of daily dews (Izamal), or swampy (Zoquitlán), or thickly forested (Cuautempam, Cuautempan), or of frequent rain (Matlaquiahuitl).

Other Mexican places have been called at the foot of heaven (Xindihui), where it rains stones (Teziutlan), sweet land (Chilon), yellow plain (Canjob), where there are shattered houses (Irapuato), flower fields (Xochimilco), excrements (Cuitlapan), where roads Cross (Omaxac and Onepanco), salty place (Ixtacomitan), or land divided between Mexicans and Otomís (Tlacotompa).

Mineral deposits of various types are disclosed in Teocuitlatlan[11] (place of silver), Cosautlan (place of gold), Chalchihuites (rough emeralds), Tepoxtepec (copper hill), Ebetun (mysterious stone), Chacmultum (man-made red stone hill), and Tecozcuapan (where yellow stones are in the water).

C. *Water:* this is a leading motif in Mexican place names. Historically, it has been and is one of the major physical problems confronting Mexico. The absence, scarcity, abundance, and qualities of water

---

substantially to the total Mexican picture, if the researcher can avoid the many pitfalls in this kind of investigation (e.g., 1. some places have more than one name, since different tribes may have assigned separate nomenclatures to them; 2. them, etymologies are ambiguous and difficult to isolate; 3. orthography, upon which meanings may depend, is erratic [like Moctezuma, Muctezuma, Moctecuhzoma, Montezuma, Mutezuma, Muteczuma, Moteuhcoma] —understandable in a scriptles culture wherein even today the printed word, if not unknown is at least de-emphasized; 4. there have been found some 140 different language and dialects in Mexico, involving at least 50,000 inhabited places with Indian names... to list a few pitfalls), then he may contribute responsibly to the total Mexican picture.

[10] *-tepetl* also signifies hill; a.g., Citlaltépetl (hill [mountain] of stars), or Popocatépetl (...that smokes). *-tepec* is more usual; other illustrations are: Ayacastepec (hill at water's end), Guaquitepec (great green...), Jumiltepec (...below cornfield), Noltepec (folded...), Oxtotepec (...of the cave), Paztepec (...of peace, or of hay; [if former, word is hybrid Spanis-Nahuatl]), Quetzaltepec (sacred bird...), Quiahuitepec (rainy...), Sayultepec (...of flies), Tetepec (stone...), Tixtepec (snail...), Tlalayotepec (pumpkin...), and Zopilotepec (buzzard...).

are noted: Mayapan (in the waterless land), Atlihuayan (where water is drunk), Acacampaxoloyan (where water is drunk with the hand), Cachagua (dirty water), Acuitlapan (filthy water [lit. where excrement is in water], Tlilac (black water), Xocoapa (sweet water), Calyecac (sweet house water), Apoala (where mud forms), Atemajac (where stones divide the water), Cenote (underground water),[12] Atexcal (mirrored waters), and Burahui (where waters sing). Other hydronyms are Choloayan (where they dive in the water), Tlamaneloloyan (where they swim), Cuauhtlixco (where water springs from tree), Cholula (place of springs), Tlamacazapa (water that is carried), Acaltecoyan (where they embark), Acallapanalizco (where they sink or sank), and Acalpixcan (canoe keepers).

Rivers, too, figure in many toponyms: Chichicapa (bitter river), Cosalapa (...of beautiful banks), Cupaticho [Cupatitzio?] (...that sings), Citlalapa (...of stars), Tecuanapa (...of beasts), Guegorene (...of blood), Calpanapa (...between houses), Culiacan (where... changed its course), Atoyac (on the...), and Atlazalpan (as the waterfall). Lakes are much less frequent imageries: Hueyatezcac.

D. *Judgments and Abstractions Concerning the Place:* Ancient Mexicans have called points agreeable (Abuya), where there's happiness (Huasca), place of jealously (Quiane), ...of enchantment (Lovani [which in a Zapotec tongue means 'muddy place']), and where they keep something (Tlapialoyan).

II. Non-Human Life

In this category of Mexican place names, at least four main types can be cited: insects, snakes and fish, birds, and beasts. They are seen both as beneficial (for hunting and food), and as detrimental (mosquitos, flies).

A. *Insects:*[13] Mosquitos figure in place names, since part of Mexico is tropical: Moyotla (mosquitoville [lit. where mosquitos are]), Moyoatempan (near...), Zotilxolmeuhtic (where ...bit the man). Other pests are specified in these place names: Cuaquilpan (tree parasite), Tepuche (place of fleas), Huarichic and Tlaletzalla (...of wasps), Centzonmayecan (...of centipedes), Colotepec (scorpion hill), Chapul-

---

[11] From *teo* (god or divine), *cuitlatl* (excrement), *-tlan* (place of). Teocuítlatlan (also Teocuitatlán) is in the state of Jalisco. That Indians regarded silver (and gold) as "excrement of the gods" is a quaint concept to foreign observers.

[12] Identified with Yucatán, particularly Chichén Itzá (City of the Sacred Well); a *cenote* is a well, of which there are two types—one for drinking purposes, one for worship. See the writer's "Chichén Itzá," *The Santa Fean* 2:15-20, Winter number, 1942.

tepec (locust or grasshopper hill), and Ocuilnetechpacholoyan (place of heaped worms).

B. *Snakes and Fish: Coa* or *Coatl,* signalling "snake," is a frequent place name item: Coaxuxco (where . . .spring forth), Coacoazintla (where. . . -heads abound), Coacoyulichan (home of the long. . .), Coahuayutla (where they have. . .), Calacoaya (where house. . . -s are many), Tixcoakob [Tixkokob] (place of the poisonous. . .), and Coapatongo (place of the squashed. . .).

Pisces groups are represented by such names as Michapan (water of fishes), Michate (water containing fish), and Vitaruto (trout place).[14]

C. *Birds:* Geonyms contain a versatile array of feathered creatures: Cuitzian (hawk nest), Baconi (dark duck), Badiraguato (place of many swallows), Coscatlan (buzzard place),[15] Cuahuacan (where eagles swarm), Totolac (chicken place), and the odd Baroyeca (without parrots) and Chocaman (hand that imitates dove cooing).

D. *Beasts:* Ascending the fauna scale, one finds organisms ranging from monkeys to tigers: Ozomatepec (monkey hill), Chemax (monkey forest), Tochtepec (rabbit hill), Cuitzeo (skunk place), Ixquintepec (dog hill), Mazatlán (deer place), Cocoyoc (trapped coyote), Coyoacán (skinny coyote place), Cotaxtla (where wolves are many), Mizmaloyan (lion hunting), Ocelotepec [Otzomatepec] (tiger or ocelot hill), and Tecualoyan (where wild animals pounce) or Cuauhcoyametepec (havelina hog hill).

III. Humans, Their Characteristics and Habits

While in comparatively recent Mexican history struggles have been identified with leaders' names,[16] such personalism is not so apparent in Mexican Indian toponyms. Collective qualities are more evident.

A. *General:* Some *unusual human characteristics* in place names are: Acula (where strong men abound), Nundacoca (village of the powerful), Cocuilotlazala (among the effeminate men), Yecapixtla

---

[13] See also *bees* (III B "Food. . .")

[14] See also *fish* (III B "Food. . .")

[15] This is from the Cahita language; the Nahuatl equivalent for buzzard is Zopilote (zopilotl), as in I A, topography, ff.

[16] almazanista, callista, cedillista, carrancista, villista, zapatista, etc. Personalism is strong in English toponomy, to contrast that of Mexico. (see Nils M. Holmer, *Indian Place Names in North America,* ed. by S. B. Liljegren, Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1948, p. 30).

(place of the sharp-nosed ones),[17] and Icniuhnahuac (place of friendly people). Other allusions to humans or human traits are Tenonotzaloyan (place of orators), Coicoyan (where they live singing), Coyoqui (black headed ones), Tepotzotlan (place of hunchbacks), Xinantecatl (naked man), Izucar or Itzoca (place where they paint faces), Xayacatlan or Jayactlan (place of masks), and Jayastepec (hill of the masked ones).

Bigness is sometimes stressed: Roalo (big mouth), Cobaime (big head), or Huamanco (big hands).

Other cultural patterns are suggested in Tecoyuca (where they paint fingernails blue), Necazcoyonilhuacan (where they pierce ears), Atlahuaco (where they have arrows), Acamapilco (place of the good shots), Tecualoya (where people are fierce), Zontecomatlan (place of decapitated heads), Tarahumara (those who run away), Tlalpilcan (place of prisoners), and Quimichtepec (spy hill).

Women appear in various geonyms. Many Mexican hills bear the name of Cortés' interpreter, Malinche or Malintzi. Other general references to women are Cihuapila (sweet little woman), Iztac[c]iuatl (white woman), Ixpuchiapan (virgin woman), Cihuatan (women's land), Cihuatlan (place of many women), Chivitlahuac (woman's filth), and Chihuahua (where they possess women).[18] (Cihuatecpan (women's palace) suggests she was at one time exalted, and Tezoatlan (women's seminary) infers she attended religious schools.

Children are included in Pilhuatepec (place of...), which has a meaning similar to that of Coconetla[19] and Pipiltzintla. Chipila and Chipiltepec relate to weeping children, and Cozolli signifies cradle.

Older people appear in these place names: Montatli (mother-in-law), Colli (grandfather), Huehuetan, Huehuetla, and Huehuetepec mean the aged, while Huehueyapan denotes where things grow old; similar are Xolochauhyan (where one lives long [gets wrinkled with years], Huehuetoca (the weeping aged), and Hu[e]huechocayan (weeping place for old men).

B. *Food, Clothing, and Housing:* Foodstuffs are distinctly manifest in Mexican place names. Apizcan (sterile place of hunger) implies

---

[17] Father Sahagun wrote that Yacapitzaoac was an Indian god's brother. (Robelos, *op. cit.* (1897), p. 72).

[18] Assuming that this is derived from Cihuahua, wherein *hua* indicates possessive. Many Chihuahua places in Mexico have springs. The final etymology is still debatable, according to Robelo, *op. cit.* [1900], p. 93.

[19] Another meaning attached to Coconetla is "place of eaglets." (F. Ibarra de Anda, *Geonimia Indígena Mexicana o nombres geográficos indígenas de México*, México: n. p., 1932, p. 33).

that food has not always been plentiful. Allusions to *fruit* are: Xoxocotla (where there are bitter fruits), Xocotla (many citric fruit trees), Xocotitlan (among fruit trees), Cemicaxochicualcuauhtla (where trees always have fruit), Loxicha (where they give pineapples).

Vegetables are cited in Ahuacatlan (near avocado trees), Toliman (where they gather tules), Tomatlan (place of tomatoes), Ayuquila (place of tender squash), Olotepec[20] (ear-corn hill), Joconoxtle (Xoco...) (bitter tuna), and Camotlan (sweet-potato-ville).

Grains loom proportionately high, since corn is the basic Mexican food: Tlaoyaloyan (where corns is shucked), Yauhtepec (dark corn), Izquitla (toasted maize), Miltepec or Niltepec (cornfield hill), Tetepilco (where corn grows fast), Nochistlan or Nochextonco (where grain abounds), Macabaca or Macataca (wheat), Cuezcomahuacan (granary place), Cuezcomaixtlahuacan (granaries in desolate lands). Tortillas (corncakes) are made from a *nixtamal* mass. These appear in Tamacapan (tortilla-ville), and Tlaxcalla (place of bread). Other foods are Tlazoyaltepec (dry-bean hill), Etlan (many beans), and Xocococ (place of vinegar).

Hunting, fishing, and honey bees provide further sustenance, according to Mexican toponyms: Cojumatlan (place of fine pheasant hunts), Cacalomacan (where they hunt crows), and Mazamitla (place of deer-hunting arrows); Michmaloyan (where they fish), Tlatamaloyan (place for great fishing), Matzunte (many nets), Iztacmichapan (where they sell fish), Chacaltianguis (shrimp market); Pipioltepec (honey bee mountain), and Pipiyolcan (place of honey bees). If none of these four main food sources indicated sufficed to complete a substantial meal, the meal was not large: Tlacuatonco (small meal).

Clothing is referred to, in a general way, in the places Tilmahuacan, Quemecan, and Cotahuixtla. Shirts appear in Tlacoquemecan (the yellow shirted ones), and Cancuc (yellow shirt). Shoes appear in Caczohuayan, and are specified as old in Caczolla or Caczolco; other allusions are Cacchihuayan (where they make shoes) and Tlatzomanca (place of tailors).

Dwellings occur in Calihuala (where they have houses), Calnali (house on the other side), Yohualinchan (subterranean houses), and Calacohuayan [also Quixohuayan and Quiahuac] (door of the house where we come and go).

Illness in another component in Mexican place names: Guaguana (skin sickness that needs scratching), Cimatan, Zahuatlan, Sahuayo or Saguayo announce the itch; other places are Huango (place of the

[20] Elote, from *elotl* is the Mexican word for ear-corn; it is one of countless examples of Indian language barrowing in Spanish.

ill), Tiltepec (black village),[21] and Zahuapan (place of lepers).[22] A strange toponym is Palancatlanhuacan (where they have damaged teeth); the injured are acknowledged in Mijes, Mixis, or Mixistlan.

Treatment and medication are constituents in Cocoxcacalco (hospital), Ticitlan or Tepatiloyan (place of doctors), and Tepatiani (doctor). Medication is principally herbaceous, according to the emerging toponymic design: Chichicaxtle (medicine plant), Manzanillo [Manchinelly] (medicinal tea), Ixcaquixtla (medicinal and poisonous plant), Cuachichinola (medicine plant). At least two places are named after a purgative plant (Chichigapa and Tlalnelhuayocan). Other places are Oxitipan (where they prepare *oxitl* [medicine]), Soapayuca (women's medicine), Panamacoyan or Pacalco (where medicine is sold).

Mineral and hot baths are proclaimed in these toponyms: Tetemaloyan (steam...), Temascalcingo (steambath place), and Temascaltepec (steambath hill), Nejapa (mineral waters), and Atotonilco (place of healing waters).

Death is another element: Mictlancuauhtla (place of many dead), Mocorito (place of the dead), Betitri (burned corpse), Atlamica (dead in the water).[23]

IV. Human Activities Specified in Place Names

A. *Agriculture:* Many agricultural allusions are found in Mexican toponyms—since the population is about 85 percent agricultural or rural. Typical place names are Cuemchihualoyan (where they work the fields), Tlahuilco (watered orchard, garden); Milnepantla (planted fields), Miltonco (in little fields), Milyehualco (in round fields), Atocpan [Actopan] (on fertile soil), Tetepilco (where corn grows fast), Botidi (corn field). In Zimapan (devastated lands), impoverished soils have been recognized; some soil enrichment may have been attempted, if places like Corupo (burned surface) are not so named because of volcanic action. Manure may have been employed in the

---

[21] This village was the center of *onchocercosis*, a dreaded disease resulting in blindness and rotting flesh, caused, according to natives' reports given to the writer in Chiapas and Tabasco states, by bites from a parasite living under the owl's (tecolotl) wing; its exact nature is not verified. Another place is called Cacactzactitlan (village of the black ones), which may or may not have the same origin as Huango.

[22] Zahuatlan is interpreted by Mexican etymologists to mean "itchy place," "place of smallpox" (Robelo, *op. cit.*, [1904], p. 463), and as "lepers' place" (Ibarra de Anda, *op. cit.*, p. 111).

[23] From *atlan*, in water, *micqui*, dead; possibly means "drowned." Olaguíbel observed that in one village by this name there had been many drownings. (Robelo, *op. cit.* [1900], p. 51).

far past, judging by relative frequencies of "excrement" in place names (e.g., Ayotochcuitlatla, where armadillo . . .abounds; Cuitlapan, place of. . .) ; at any rate, primitive folk apparently were not oriented along chamber-of-commerce lines in attaching such nomenclatures to given places.

B. *Commercial:* Indicative of professional, commercial and gainful pursuits are Huanimaro (place of advantageous exchanges), Mezticacan (where they work by night), Tenexchihualoyan (where they work quicklime), Zoquianaloyan (where they work clay),[24] Tetlapanaloyan (where they break stones), Yajalón (stone breaker), Tepepulan (where they construct with mud and stone), Calimaya (where they build houses), Cuauhteteponacoyan (where they drive stakes in the ground). More enterprises are seen in Texincacalco or Neximalcalco (barber's place), Cuetlaxyamaniloyan (where they treat [tan?] hides), Cuetlaxnamacoyan (where they sell hides or furs), Cacchihuayan (where they make shoes), Necaltepec (butcher's hill), Tlapacoyan (where they wash), Xochichiucan (where flowers are grown), and Nichtecoyan (place of thefts).

Possible legal allusions are Topila (place of law officers), Tlatecpac (the judge's place), Tecmilco (fields belonging to the government), Tlaquiltenango (where justice is administered),[25] Tlamachiyotican and Amatlacuiloloyan (place of public notary or scribe), Teilpiloyan (jail place), Mamatitla (among prisoners) ; a fierce justice is hinted in the Mayan geonym: Sotuta (tied to a post with their own intestines).[26]

C. *Games:* The famous touristic center,[27] Taxco, Guerrero, derives its name from Tlaxco (ball game). Other references to recreation are Tarahumar (place of wooden football games), Tepatlaxco (stone foot-

---

[24] The etymology here instructs as to how meanings are obtained in most Nahuatl words: *zoquitl* (clay, mud), *analo* from *ana,* to work, and *-yan,* expressing locative verbal action. Etymologies are clearly traced for 300 place names in Dávila Garibi, *Toponimias Nahuas. . .*, pp. 89-231.

[25] This is a sharp example of etymological ambiguity: the meaning assigned by different scholars is "place of carpinters," "place of heaped riches," and as above. Ibarra de Anda lists all three meanings, *op. cit.,* p. 99.

[26] *Ibid.,* p. 81.

[27] Other well known tourist points of interest and their Indian etymologies are: Acapulco (*acatl,* cane, *pul,* thick, *co,* at), Cuernavaca (from Cuauhnahuac [*cuahuitl,* tree; *nahuac,* near]), Jalapa (from Xalapan [*xalli,* sand; *atl,* water; *pan,* at]), Mexico (from *Mexitli,* a god, and *co,* place), Orizaba (from Ahahuializapan [*ahauiliz,* joy; *apan,* river]), Toluca (Tolo or Toloqui's place, "the god of the bowed head"), Xochimilco (*xochitl,* flower; *milli,* field; *co,* in or at). For a brief list of more places, see J. Galindo y Villa, *Geografía de México:* Barcelona, Buenos Aires: Labor, 1930, pp. 205-12.

ball game), Amapatoloyan (place of play), Patoloyan (where they play dice[?]), and Patlanala (where they fly [part of a fiesta]).

D. *Wars and strife* are insinuated in Huitis (where they make arrows), Yaoyocan, Yaochihualoyan, and Yautlán (battlefields), Yaocalco or Yoacalco (fortress), Tetlatoltiloyan (place of torment), and Yaonahuac (near the battlegrounds).

E. *Diverse human actions* are expressed in Istacolcot (stone where one cries), Nararachic (weeping place). On the other hand, there is Huesca (place of smiles, laughter), Erongarícuaro (place of hope). Odd geonyms are Gachupin [Catchupin] (who kicks with foot), and Malinalco (where one walks around).

Fire appears in Tlachichinoloyan (where there's burning), Cuachichinola (where trees are seared), Tlanexco and Tleco (where there's fire).[28]

V. Gods and Mythological Allusions

Numerous places names specify sacred animals: Mazapil (place of sacred deer), Teocelo (...tiger), Ozumacinta (...monkey), Coatzacoalco (...serpent); other place names are: Tlacnauquetzaloyan (where they kneel), Teotihuacan (where they have gods), Nepechtequililoyan (place of reverence), Tecuacuilla (place of idols), Techcac (place of human sacrifice stone), Zumpango (where victims' skull are strung). A polytheistic system is delineated by Iguala (night divinity), Pantaco (god of wine), Xiutetelco (...of fire), Ixlilton or Iztilco (place of god Ixlilt), Toluca (place of god Tolotzin [the twisted one]). Other quasi-mythological references in place names are Teotlasco (sacred ball game), Cuexcontzin (sacred rumor), Teocuilco (behind god), Mictlan (hell), Mitlantongo (little hell), and Nahualco or Nahualtitlan (witch-place).

VI. Numbers

A toponomyst rightly declared that Mexicans "seem to have revelled in this kind of designations."[29] Whether or not they revelled in it, they certainly indulged in extensive quantification while naming places. Examples in ascending order are: Omitlan (two teeth), Baimela (three dead), Uxmal (three times destroyed), Oxcutzcab (three tobacco plants), Huetamo (where four convene), Macuilati (five waters), Macuiltepec (...hills), Macuiltianguis (...markets), Macuilxochil (...flowers), Yagallo (...sticks).

---

[28] Olaguíbel declares that Tlatlaya (place of burning) refers to planting preparations. (Robelo, *op. cit.* [1900], p. 210.)

[29] Holmer, *op. cit.*, p. 36.

Seven is plentiful, quantifying such items as flowers (Chicomexuchil), caves (Chicomoztoc), tigers (Chicomucelo), maguey plants (Chiconamel), warehouses (Chiconautla), serpents (Chiconcuac), forests (Chiconcuautla), trees (Chiconquiaco), hills (Chicontepec), rabbits (Chicontochtlis).[30]

Higher numbers are Tonaguia (eight flowers), Chicnahuatenco (at nine waters), Bolonchenticul (at nine wells), Mactumaza (eleven stones), Zempoala (place of twenties), Zempoaltepec (hill of twenties), Cenzontepec (four hundred mountains, or, by extension, innumerable), and Jiquipulco (place of eight-thousand sacks).

These demonstrate the range of numbers in Mexican place names; intermediary figures could be extended by several hundred.

Conclusion

Pulling together toponymic threads, one sees an over-all pattern: place names highlight Mexican topography, identifying various human and non-human life forms on this land. Geonyms illuminate human types related, or supposedly related to given places; they spotlight some ways primitive Mexicans faced crucial problems—getting food, treating diseases; they suggest how Mexicans have played, worked, worshipped.[31] These threads weave an endlessly varied fabric which bears the complex and fascinating design of Mexican life and its history.

---

[30] Olaguíbel gives "nine rabbits" for Chicontochtlis; this must be an error, according to Robelo, *op. cit.* ([1900]), p. 91).

[31] Other workers who have explored this challenging field, whose research seem particularly useful, are: Ignacio Alcocer, *El español que se habla en México: influencia que en él tuvo el idioma Mexicano*, Tacubaya, D. F.: Inst. Panamericano de Geografía e Historia, 1936; José María Arreola, *Nombres indígenas de lugares del Estado de Jalisco: estudio etimológico*, Guadalajara: Junta Aux. Jalisciense de la Soc. Mex. de Geog. y Estad., 1935; Marcos E. Becerra, *Nombres geográficos indígenas del Estado de Chiapas*, Tuxtla Gutiérrez: Imp. del Gobierno, 1930; Ignacio Manuel del Castillo, *Toponímicos nahuatl del Estado de Michoacán*, Morelia, Mich.: Univ. Michoacana, 1940; J. I. Dávila Garibi, *Del Nahuatl al Español*, Tacubaya, D. F.; Inst. Panamericano de Geografía e Historia (pub. nº 40), 1939; J. I. D. Garibi, *Observaciones acerca de la ortografía de algunos nombres geográficos de origen nahuatl*, México, D. F.: Imp. Pardo e hijos, 1936; or Lawrence Ecker, *Testimonio Otomí sobre la etimología de "México" y "Coyoacán,"* (in 'El México Antiguo,' vol. V., nº 6), México, D. F., 1940. [Although to some, the fruits of such labor are not immediately apparent, it constitutes a valuable body of information for students of Mexican sociology, archaeology, ethnology, geography, history, and folklore.]

CONSIDERACIONES SOBRE PROBLEMAS DEL VALLE DEL MEZQUITAL

Por Manuel Gamio
(México)

Summary

Since the program of the Patrimonio Indígena del Valle del Mezquital has just begun to be developed, a brief description of the past work of officials and individuals in behalf of the Indians might be helpful for future development of the program.

Although all work was carried out enthusiastically and in good faith, the work carried out scientifically, had been more successful than projects developed with a conventional and empirical approach.

Examples of the former are the dams, and irrigation wells and ditches, made by scientifically specialized civil engineers, which function as expected. The other projects, which we have called conventional or empirical because they are not based on scientific facts but on more-or-less qualified personal opinions, were successful in some cases but not in others. This is especially true of the human problem, and as a result, the Otomí Indians continue to live as before, in misery and ignorance. Actually, we do not understand the way of being, living and thinking of these people, with hermetic souls, rooted in pre-Columbian and, in part, colonial cultural and psychological traditions that are an obstacle to the action of education and civilization. Modern methods are fraudulent and out of place when we try to impose them on the Indians without preparation or transition, without understanding what they want, without adapting what we can and should offer them to their desires.

This is why the projects based on scientific methods have benefitted an insignificant non-Indian portion of the population, but not the majority. Along the Laredo highway, a symbol of progress, we continue to see miserable huts in which families dressed in rags, chickens, dogs and pigs all live together. The land which the Indians used to have near the irrigation dams does not belong to them any more. Literacy is not very useful because the Indians have no means to buy even the cheapest book or paper.

To teach the Indian to live better and escape the misfortunes that harass him, it is first necessary to find out what his real needs, aspirations and thoughts are, using the methods of the social sciences and related sciences, so as to understand at least the bio-geographic, the historical, the biologic, the cultural, the economic and the psychological factors. What is proposed is not, of course, research of the old school, unnecessarily long, exclusively academic, and lacking in practical suggestion, but rather concrete, specific research related to the needs and social aspirations that need most urgent attention.

Since these needs and aspirations are interdependent and interfunctional, it is necessary at least in one town that serves as a model, that scientific research and its resultant practical applications be considered thoroughly. If this is not the case, the results will be partial and unilateral.

En mi carácter de Director del Instituto Indigenista Interamericano, que fué amablemente incluído entre las entidades que integran el Patrimonio Indígena del Valle del Mezquital, he formulado las siguientes consideraciones con el fin de contribuir, dentro de los límites de mi modesta capacidad, a la mejor apreciación de los problemas que afronta dicho Patrimonio.

Este Valle es probablemente la región más árida de México, según lo indican los índices investigados en él por la ya extinta y competente especialista en climatología, Sra. Rosa Filati, quien sólo los halló comparables a los de Baja California. A esta desventaja geográfica se unían en el pasado la carencia de modernas vías de comunicación y la inferior etapa evolutiva que ha caracterizado a los habitantes, particularmente a los que sólo hablan idioma otomí; explicándose así que éste haya sido y en muchas de sus regiones continúe siendo, el rincón de mayor pobreza e incultura en la República.

¿A qué se debe esta persistente situación desfavorable, no obstante las múltiples gestiones hechas para mejorarla? ¿Por qué, en términos generales, esas gestiones han favorecido de modo principal a insignificantes minorías sociales del Valle y no a las grandes y paupérrimas masas otomíes, no obstante el entusiasmo y la buena fe con que se tendió a beneficiarlas?

Hace aproximadamente medio siglo que los muy contados parajes irrigados que había en la región se incrementaron considerablemente merced al caudal de aguas negras que procedentes del Valle de México se derramó en el del Mezquital.

Después, varios gobiernos revolucionarios y principalmente el del Gral. Cárdenas, procuraron remediar de manera efectiva tal situación, comenzando por crear una Comisión Inter-Secretarial que no pudo trabajar por largo tiempo y cuya actuación es generalmente ignorada en la actualidad; además, puede citarse la construcción de la espaciosa carretera de Laredo, que cruza el Valle de extremo a extremo, caminos vecinales, irrigación con presas y canales derivados del Río Tula, apertura de pozos e instalación de bombas, escuelas primarias y normales agrícolas, centros de capacitación y alfabetismo, hospitales, etc. Han complementado esas gestiones constructivas, presupuestos anuales del Gobierno del Sr. Presidente Alemán que, según tenemos entendido, dedicaron a tales fines varios millones de pesos.

Actividades análogas a las arriba descritas han sido llevadas a cabo en otras regiones desérticas o semi-desérticas de nuestro país. Sin incurrir en indebido pesimismo, es indiscutible que los resultados obtenidos en algunas de ellas, por ejemplo en las de Matamoros (Edo. de Tamaulipas), han sido incomparablemente más fructíferos que los

que se han conseguido en el Mezquital; desconcertante disparidad que trataremos de explicar y se debe en principio a la pronunciada diferencia que respecto a antecedentes históricos, estructura social y funcionamiento, existe entre los habitantes de uno y otro lugar y, en seguida, a la falta de conocimiento científico integral de los arduos problemas que entraña este Valle, así como al carácter de las soluciones prácticas de que han sido objeto, pues casi siempre resultaron unilaterales.

Conocemos las circunstancias en que comenzaron a florecer las principales colonias algodoneras de Matamoros, porque designados por el presidente Cárdenas presidimos la Comisión que estudió la hacienda tamaulipeca de la Sauteña e, inmediatamente después y en compañía del Sr. Lic. Ramón Beteta, recorrimos buena parte del Estado de Texas para invitar a establecer en aquella región a trabajadores mexicanos que vivían en el lado americano. Esos repatriados alcanzaron extraordinario éxito, debiéndose a ellos en gran parte que Matamoros sea hoy la primera zona algodonera de México. Casi todos esos individuos procedían de parajes y rancherías de Tamaulipas y Coahuila, donde nunca había habido indios que legaran ideas y tradiciones culturales de origen autóctono o si acaso en insignificante proporción, de modo que racial, cultural, y psicológicamente puede filiárseles como criollos en cuyo modo de ser y vivir no hay influencias de tipo autóctono, sino occidental: la alimentación incluye trigo y carne, el uso de zapatos está generalizado, la casa y el menaje son modestos pero satisface las necesidades básicas de la vida; herramientas modernas, avanzados cultivos agrícolas, empleo de medicinas y tratamientos médicos, etc.

A cambio de los prejuicios raciales de que estos individuos fueron víctimas durante su estancia en los Estados Unidos, aprendieron el manejo de herramientas y maquinaria modernas, avanzados métodos de cultivo y cosecha, hábitos higiénicos y deportivos, etc.; incorporándose además muchas otras útiles características culturales de un medio social de más elevado nivel que aquel en que hasta entonces habían vivido. Tales antecedentes indican que el progreso que estos campesinos alcanzaron al regresar a México dependió casi exclusivamente de los medios económicos con que pudieron contar, los cuales consistían en crédito, tierras, herramientas, ganado y semillas que el Gobierno les ayudó a agenciar; esto además de lo que ya poseían y trajeron de los Estados Unidos.

En el Mezquital y sobre todo entre los indios monolingües no son suficientes por sí mismos los citados medios que constituyen el factor económico, para elevar efectiva y permanentemente las condiciones

de vida local, pues a ello se oponen factores adversos que lo contrarrestan y que no existen en Matamoros, siendo ejemplo de ello indios acomodados y aun ricos que, sin embargo, conservan un standard de vida de nivel inferior al que debía de corresponderles dadas sus posibilidades económicas.

El primero de tales factores adversos consiste en que en considerable proporción los habitantes sólo hablan el idioma otomí, lo cual es enorme obstáculo para que puedan interpretar y aprovechar satisfactoriamente la ayuda económica y la de otro género; además el monolingüismo ahonda cada vez más el complejo de inferioridad que los caracteriza.

Otro factor perjudicial e igualmente significativo, es la tenaz supervivencia que allí se observa de anticuados conceptos y deficientes características culturales de origen precolombino y algunos coloniales, que predominan en gran número de habitantes y se oponen visible o encubiertamente, tanto a ser transformados, como a que se introduzacn modernas y eficaces medidas de cultura y progreso, pudiéndose citar, entre otros muchos, los siguientes ejemplos: los arcaicos y convencionales conceptos de brujos y curanderos sobre enfermedades y manera de curarlas engendran hostilidades y resistencias o simplemente indiferencia hacia los médicos y la medicina moderna, porque están ancestralmente arraigados en ese medio ultra-conservador y por el poder sugestivo que aquellos empíricos ejercen en los pacientes. Milenarios sistemas de cultivo persisten contra toda enseñanza agrícola, según se observa en los montoncillos de tierra levantados al pie de las cañas de maíz, procedimiento nunca seguido por inútil además de costoso, en los países que son grandes productores de maíz como Estados Unidos y Argentina; chozas primitivas y poco higiénicas, iguales a las que sus antecesores hacían, continúan asomando al borde de la civilizadora carretera de Laredo que en este caso no ha cumplido tal misión; empleo de inadecuadas herramientas de origen secular como es el universal acocote para extraer aguamiel, el cual nunca pudo ser suplantado por la pequeña bomba de acción más rápida e higiénica que en otros tiempos hacendados locales pretendieron introducir. Por último, ceremonias mágicas intervienen de continuo en muchos aspectos de la existencia y, naturalmente, obstaculizan todo aporte inspirado en consideraciones de carácter científico.

Claro es que no todas las anacrónicas supervivencias del Otomí son retardatarias y perjudiciales, pues varias de ellas resultan útiles y benéficas; así, la dieta compuesta en general de maíz, chile, pulque y en ocasiones otros contados elementos nutritivos, ha sido tan juiciosamente seleccionada y adaptada por muchos siglos al organismo

de quienes la ingieren, que, conforme a cuidadosos estudios, su salud a tal respecto es relativa y sorprendentemente normal. La expresión estética, que desde remotos tiempos se deriva de la observación e interpretación de los bellos motivos de la naturaleza local, tiene manifestaciones originalísimas como son las estilizadas y siempre variables decoraciones de sus hilados, tejidos y bordados. Otro tanto puede decirse de ciertos valores éticos algunos de los cuales por cierto han sido y son valladar contra viciosos hábitos que ha infiltrado la cultura occidental.

Creemos innecesario extendernos más respecto a las diferencias que existen entre los antecedentes de rancheros de Matamoros y campesinos del Mezquital, los cuales contribuyen a explicar, en parte cuando menos, la precaria situación de éstos y la bonancible de aquéllos.

No se puede lograr un progreso efectivo y permanente en las condiciones de vida material e intelectual de los grupos indígenas del Valle, si sólo se conoce y considera a algunas de ellas y no a todas en conjunto, puesto que son estrictamente interdependientes e interfuncionales. En otros términos, para poder mejorar de manera satisfactoria la estructura social y el funcionamiento de esos grupos hay que saber cuáles son y cómo son todos los factores que convergen y rigen el desarrollo de manera favorable o desfavorable, pues sólo así se puede estimular con criterio autorizado la acción de los primeros, contrarrestar la de los segundos e introducir la de otros que nunca han sido conocidos en esas comunidades primitivas, pero que son indispensables para elevar su nivel de vida. Por ejemplo, la implantación del alfabetismo, medida de gran urgencia en los centros urbanos, no tiene mayor significación por sí misma en las rancherías y parajes locales, pues el indio apenas cuenta con qué subsistir trabajosamente y menos podrá adquirir publicación alguna por barata que sea; tampoco concurrirá a una biblioteca ambulante o fija porque doce horas de dura y monótona labor no lo incitan a ello. En cambio, el conocimiento de la lectura y de la escritura le serían de gran utilidad si antes o a la vez que les es impartida, se les enseña y facilita la manera de vivir mejor, de gozar de higiene y salubridad; de poseer tierras, agua limpia, herramientas eficaces, mejor ganado, etc.; además y por supuesto de modernizar su mentalidad o sea de extirpar, si es posible, o cuando menos de transformar, las nocivas y anacrónicas supervivencias antes aludidas. Si de salubridad se trata, no es de resultados definitivos que brigadas sanitarias vayan a curar pelig o os brotes de enfermedades hídricas, extendidas parasitosis u otras afecciones, porque, aun cuando se consiga de pronto tal objeto,

persistirán adversos factores geográficos que en realidad las originan como pueden ser el agua no potable, alimentos contaminados, carencia de calzado; habitación anti-higiénica que comparten animales, plagada de insectos dañinos y en la cual no penetra el sol ni por lo tanto se ejerce acción microbicida. Estos factores y otros muchos por enumerar tienen que ser al mismo tiempo transformados en sentido favorable para que los resultados de la labor sanitaria sean efectivos.

Los respectivos factores comprenden cuando menos el bio-geográfico, el histórico, el biológico, el económico, el cultural y psicológico, pero, desgraciadamente, de la mayor parte de ellos no existe conocimiento propiamente científico, sino apreciaciones parciales, convencionales y con frecuencia arbitrarias; de modo que muchas de las realizaciones prácticas que a base de ellas se llevan a cabo resultan a menudo unilaterales y poco permanentes. Comprueban tales asertos el primer estudio relativamente comprensivo que se hizo en el Mezquital en 1932-33, cuya dirección nos fué encomendada por la Secretaría de Educación Pública, colaborando en él los señores Lic. Eugenio Maldonado Baca, Ing. Enrique Díaz Lozano, Lic. Raúl Martínez, Prof. Alfonso Fabila y otras personas; el trabajo hecho por la Comisión Inter-Secretarial antes citada y el Proyecto que la Unesco y el Instituto Indigenista Interamericano están desarrollando actualmente en el Valle.[1] Estos tres estudios no pueden conceptuarse por su carácter ni por el campo que abrazan, como investigaciones integral y extrictamente científicas, sino como exploraciones previas que sólo pueden marcar orientaciones preparatorias y generales.

El actual programa de trabajos del Patrimonio es de amplia visión, dispone de medios suficientes para llevar a cabo sus propósitos en un cercano futuro y estamos seguros que recibirá el más firme apoyo de parte del próximo Gobierno. Sin embargo, en vista de las consideraciones expuestas nos permitimos proponer se tomen en cuenta las siguientes adiciones:

1º—Emprender la investigación científica de los ya citados factores que afectan favorable o desfavorablemente la existencia de los habitantes del Valle, haciéndose previamente el inventario de lo que ya existe según propone el Lic. Alfonso Caso, así como las respectivas calificaciones.

2º—Considerar la introducción de otros nuevos factores, además de aquéllos a que ya alude el programa.

3º—No se trata de abordar investigaciones apegadas a la vieja

[1] De los trabajos realizados hasta la fecha sobre este Proyecto hemos escrito un breve Informe que apareció en el *Boletín Indigenista*, Vol. XII, pp. 6-19 (1952). También se ha editado un folleto aparte, ilustrado.

escuela, es decir, innecesariamente extensivas, teórico-académicas y desprovistas de sugestiones prácticas, sino concretas, específicas y relacionadas con las necesidades y aspiraciones sociales que requieren más urgente satisfacción.

4º—Siendo imposible investigar a todos los habitantes de todas las rancherías y parajes del Valle, conviene elegir dos pequeños poblados, uno representativo de la zona árida en que predominan habitantes monolingües y otro de la zona irrigada donde la mayoría es bilingüe.

5º—La correcta interpretación de estos conocimientos permitirá autorizar y aplicar las correspondientes medidas prácticas que se implanten en el Valle, particularmente en los dos aludidos poblados que servirían de patrones o modelos.

Familia indígena montañesa, Quebec, Canadá

En el Altiplano del Perú las condiciones de vida son extremadamente pobres, y repercuten sobre los niños de la región.

LOS NÚCLEOS ESCOLARES RURALES EN EL PERÚ

Por Antonio Pinilla
(Perú)

Sumario

An educational experiment of great importance to those interested in the Indian problem of the continent was started 6 years ago in Puno and Cuzco. There the Indian population reaches a percentage of 92.36% and 71.73%, respectively.

A study of the Indian's psychology, his conceptions of life, habits, tastes, interests and preferences is considered the indispensable starting point for any educational effort tending to incorporate him, not by imposing upon him technical or cultural structures, but by fostering free acceptance of such factors of the occidental civilization as are of real interest to him and, always seeking to obtain his enthusiastic cooperation in work plans based on mutual understanding.

The SECPANE (Peruvian North American Educational Service) represents this new educational concept in Perú. This organization, from its very essence, corresponds to the basic factors of the new philosophy of education. Since 1946 and up to the present, the Nuclear System of Cuzco and Puno has been continuously expanding.

The Nuclear Schools are groups of schools working in coordination (each Nucleus-about 20 schools), all of which are located in homogeneous geographical areas inhabited by Quechua and Aymara natives. Out of this group the school that is best located in relation to the rest is chosen for the Central Nuclear School, and houses the Director of the Nucleus and its Supervisors for Hygiene and Rural Sanitation, Agriculture and Rural Industries and Literacy, over and above the regular teachers assigned to the school. The Central School serves as a model for the other sectional schools of the Nucleus because of its organization and better physical conditions. Although it is considered that while in the end of child is the best means for progressively transforming the habits of a community, it is also possible through the cultural extension work carried out by the Nuclear Central School, to achieve moderate progress among the adult population thus bringing them withing the scope of influence of the school.

At present there are 22 Central Nuclear Schools in Cuzco and Puno, with a total of 320 Sectional Schools and 32,000 Quechua and Aymara children. These children receive a functional education in which it is intended that the theoretical knowledge included in the curriculum is obtained as a result of the experiences lived by the child. The whole educational effort is directed in such a manner that these experiences are carried out in accordance with the special needs and interests of the students. Personal hygiene, food habits, cleanliness at school and at home, games and adequate exercises, cultivation of the land, breeding of domestic animals, care and decoration of schools and its grounds are achieved through activities carried out by the children in groups or individually, as the case may be, in a progressive development in which the mentality and personality of the child opens to new and fascinating experiences

Instruction in the Nuclear Schools is ruled by: a) The elementary education plans and programs at present in use

in Perú, with the indispensable adjustments to meet the spiritual reality of the Quechua and Aymara children. b) Charts and textbooks for the literacy program. c) Teaching guide for teaching Spanish to the Indians. d) The Bulletins on hygiene and sanitation, and agricultural practices. e) The Manual of practical Projects for Pre-Vocational Education. f) Policies received from the Ministry of Public Education. g) Technical orientation by the members of the SECPANE. h) Information bulletin. Workshops and Summer Sessions periodically organized by the SECPANE for the Staff of the Nuclear Schools.

In what refers to the protection of health it is intended that each of these establisments have the following facilities: a) Washstands. b) School breakfast and lunch. c) Bathrooms and privies. d) School wardrobe. e) Health Center and Medicine Chest. For the agricultural and industrial practices, which are directed at awakening in the child an interest for country life, and develop in him the habit of constructive work and love for nature, special efforts are made to develop in each of these educational centers: a) School gardens, demonstration patches and cultivation lands. b) Shops for development of home industries. c) Animal farms. d) Cooperative, clubs and, especially, Boys' Agricultural Clubs.

Finally, special care is placed in the teaching of Spanish in which the native language is used as a transitory means for the iniciation, by the use of special textbooks prepared by the SECPANE.

Antecedentes y filosofía del sistema

Un experimento educativo de sumo interés para el Indigenismo continental viene desarrollándose desde hace seis años en los Departamentos de Cuzco y Puno, situados en los Andes del Sur del Perú. En estas circunscripciones, dos de las más densamente pobladas del Perú, la población de raza indígena alcanza un porcentage de 92.36% en Puno y 71.73% en Cuzco. Sin alardes publicitarios pero con tesón y perseverancia fecundos, los acuerdos y planes que surgieron de la reunión que tuvieran en noviembre de 1945 los Ministros de Educación Pública del Perú y Bolivia y los Directores de los Servicios Cooperativos de Educación[1] de ambos países, se han venido realizando de manera cabal.

En la gran tarea de incorporar las masas indígenas a la estructura político-social de los Estados Nacionales Ibero-Americanos, el instrumento fundamental a utilizarse es la educación. Por tanto, las frustraciones que desde los tiempos de la conquista española se han venido produciendo en lo que respecta a este empeño, fuerza es que estuviesen conectadas con las concepciones y métodos educativos

[1] Los Servicios Cooperativos son entidades que surgen de los Acuerdos de Cooperación suscritos entre el Instituto de Asuntos Interamericanos (Agencia del Gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica) y los Gobiernos de los respectivos países latinoamericanos en que se han establecido.

que se ponían en práctica. Si de las reiteradas tentativas de incorporar al poblador indígena a las formas de vida occidentales sólo se habían derivado, hasta el momento, procesos de Aculturación en vez de fecundas Transculturaciones progresivas, este hecho de tan irreductible constancia requería ser explicado desde la perspectiva de la metodología puesta en juego. Se hizo entonces patente que hasta hace muy poco tiempo, todos los métodos educativos utilizados coincidían en este predicado común: eran métodos impositivos. Y lo que es más importante aún, se alcanzó a cobrar conciencia que todos ellos partían del supuesto que la mentalidad indígena era absolutamente una "Tabula Rasa", en donde la didáctica occidental podía escribir sin que le fuera menester lograr, antes, una comprensión auténtica de la peculiar idiosincrasia, costumbres, ideales y valores del mundo indígena.

¿Cuáles fueron las consecuencias y los resultados de estos errores por desgracia tan hondamente arraigados? Pues, similares a los de todo esfuerzo educativo que prescinda del elemento educando y no conozca sus peculiares características personales, sus hábitos, intereses, preferencias, capacidades y gustos; y que no propenda a lograr que sean los propios educandos quienes en un proceso libre y consciente, se conviertan en los arquitectos de su propia formación. En definitiva, un barniz efímero y superficial que en lugar de estrechar contribuye a separar, aún más, la profunda escisión entre el mundo indígena y el resto de la comunidad, ya que a los primeros se les hace más inmediato el espectáculo de la formidable incomprensión de que fueran objeto. El movimiento de reacción contra este estado de cosas se hizo presente en la conferencia de Arequipa, de Noviembre de 1945, y en la de Warisata de diciembre, del mismo año. En el primero de estos certámenes se hizo hincapié en la urgencia vital del problema por resolver: "El problema indígena es un problema de estados de carácter social-económico, sanitario, vial, agrario, educacional, jurídico, etc., a cuya solución deben concurrir, con sus mejores esfuerzos, todos los organismos de Estados de ambas Repúblicas."

Un estudio de la psicología del indio, de sus concepciones de la vida, de sus costumbres, gustos, intereses y preferencias, se considera ahora como el punto de partida indispensable de todo esfuerzo educativo tendiente a incorporarlo, no imponiéndole estructuras técnicas o culturales, sino propiciando la libre aceptación de aquellos aportes de la civilización occidental que les interese realmente y tratando, siempre, de lograr su entusiasta cooperación en planes de acción que se basen en una comprensión recíproca. Por ello la Conferencia de Arequipa auspició una reunión de maestros rurales con el objeto de estudiar los medios prácticos de dar cumplimiento a los acuerdos adop-

tados. En Warisata, más tarde, se delineó ya un plan de acción, especificándose los siguientes objetivos:

"1. Elevar la vida del aborigen hacia un nivel superior, poniéndole a su alcance los beneficios de la civilización.
2. Enseñarle prácticas agropecuarias, que le permitan una mejor explotación de la naturaleza.
3. Difundir las prácticas higiénicas a fin de preservar la salud colectiva y fomentar el vigor físico y espiritual de la raza.
4. Estimular y mejorar las pequeñas industrias caseras rurales.
5. Difundir el idioma Castellano."

Pero la cuestión fundamental seguía siendo la del método. A las nuevas concepciones educativas necesariamente corresponden nuevos métodos. Si creemos en la importancia decisiva del factor educando en el proceso educativo —concebido como libre intercambio de experiencias fecundas— entonces es menester rechazar toda imposición cultural o pedagógica por ser totalmente inoperante.

La Psicología Descriptiva hizo saber a la Ciencia de la Educación que los actos de la toma de interés —descubiertos gracias a la fenomenología del contexto emocional del hombre— no solamente guían el conocimiento, sino que predeterminan la esfera de objetos que le es accesible. Resultaba imperativo, en consecuencia, antes que nada, lograr interesar realmente a los pobladores indígenas en aquellas formas educativas y culturales que les haríamos accesibles. Nada mejor para esto que las demostraciones objetivas. Se desea, por ejemplo, que los comuneros indígenas de "Unocoyo" ayuden a construir una escuela: Se les invita, entonces, a un almuerzo ofrecido en la escuela nuclear central más cercana y reciente. Durante la visita y el ágape se les deja solos y en entera libertad para que no se sientan presionados en ningún sentido. Por lo general se obtiene, como fué el caso del experimento de Unocoyo, que los representantes de la comunidad que fueran invitados decidan aunar los esfuerzos individuales para construir en su pueblo una escuela similar o mejor que la que visitaron.

Cuando se trata de entronizar el uso de un nuevo tipo de semilla en comunidades lejanas a las que sólo llegan las misiones rurales volantes, se utiliza también el método de las demostraciones objetivas: Se escoge el terreno dedicado a las ceremonias religiosas y en presencia de los dignatarios del pueblo y de todos aquellos que se interesen, se plantan, lado a lado, la semilla utilizada por los indígenas y la semilla traída por los maestros. Luego de plantarlas se retiran y sólo

regresan meses después cuando las plantas respectivas han germinado. Los habitantes del lugar han tenido tiempo y libertad para observar y llegar a sus propias conclusiones. Convencidos de las ventajas de la nueva semilla e interesados por ella no omitirán esfuerzos para adquirirlas de los miembros de la misión cuando ésta regrese. Por lo general se les venderá en vez de regalárselas. Las razones psicológicas de esta medida son obvias.

Organización y técnica del sistema

La personificación de esta nueva concepción educativa la encarna el Servicio Cooperativo Peruano-Norteamericano de Educación. En su esencia misma esta organización responde a los postulados básicos de la nueva filosofía de la educación. SERVICIO COOPERATIVO no significa exclusivamente servir, pensando que quien resulta servido es una mera receptividad pasiva. Por el contrario: se espera que al Servicio corresponda una actividad progresivamente creciente de parte de quien es el beneficiario de este Servicio, una cooperación efectiva y fecunda de quien resulta servido. Éste es el sentido en que debe pensarse el término "Cooperativo". El "Servicio Cooperativo" da los primeros impulsos, hombro a hombro, con quienes están directamente comprometidos en la resolución de sus problemas y crea las condiciones necesarias para que en adelante sean los propios interesados los que por sí solos continúen la obra. El "Servicio Cooperativo" ayuda y sirve, pero sirve y ayuda a quienes están dispuestos a servirse y ayudarse a sí mismos. Pertenece a su fondo originario la idea de que todo proceso educativo ha de ser un proceso de esfuerzos conjuntos en el que el intercambio de experiencias resulta siempre fecundo y creador.

Desde el año 1946 hasta la fecha el sistema de Núcleos Escolares de Cuzco y Puno, dirigido y administrado por el Ministerio de Educación Pública del Perú y en colaboración con el Servicio Cooperativo Peruano-Norteamericano de Educación, se ha venido expandiendo de manera creciente.

Los Núcleos Escolares son agrupaciones de escuelas que trabajan coordinadamente (por lo general son veinte), ubicadas en zonas geográficas homogéneas que son habitadas por pobladores indígenas quechuas y aymaras. Una de las veinte escuelas del núcleo —la mejor ubicada para este fin— es la Escuela Nuclear Central y sirve de sede al Director del Núcleo y a un Supervisor de Higiene y Sanidad Rural, a otro de Agricultura e Industrias Rurales y un tercero de Alfabetización, además de los maestros que presten sus servicios en dicha escuela. La Escuela Central sirve de modelo a las otras escuelas sec-

cionales que integran el núcleo, por su organización y mejores condiciones materiales. Las Escuelas Centrales de los Núcleos son de Segundo Grado, o sea que funcionan en ella todos los grados de la educación primaria, y las seccionales son sólo de Primer Grado. Hay un Coordinador de los trabajos que realizan los diversos Núcleos Escolares que integran el sistema total.

La Escuela Central de un Núcleo, situada en un lugar equidistante de sus Escuelas Seccionales, cuenta con un local adecuado y amplio, con campo de juego, sala de actuaciones, refectorios, silos sanitarios, servicio de agua potable, vivienda para maestros, terrenos de cultivo, talleres y granja. Uno de los propósitos fundamentales de la Escuela Central de un Núcleo es la de servir a los miembros de la colectividad del pueblo —en cuyas inmediaciones está situado— como centro de actividades culturales y sociales, ya que habiendo contribuído con sus esfuerzos a levantarla, los pobladores la consideran como algo suyo y en cuyo destino se sienten comprometidos.

El Director del Núcleo —que ha de tener título de Normalista de Primera Categoría— y los Supervisores de Agricultura e Industrias Caseras Rurales, Sanidad Rural y Asistencia Social, y Castellanización —que han de tener título de Normalista Rural— están investidos de la función técnica de orientar y supervigilar las actividades educativas que se realicen en las diversas escuelas seccionales del Núcleo, en relación con sus respectivas especialidades. Al Director del Núcleo, que es la autoridad principal de éste, le corresponde la coordinación del trabajo de los Supervisores, Directores de Escuelas y Maestros, siendo uno de sus cometidos esenciales el de estimular y dirigir el esfuerzo de las comunidades en favor de las construcciones de locales, de mobiliario escolar, de la apertura de carreteras y caminos, y de la labor de extensión cultural entre la población adulta de la localidad.

El propósito final de todo este programa de Educación Rural es, tal cómo se precisara en las Conferencias de Arequipa y Warisata, elevar el standard de vida de los indígenas por medio de la educación. Por ello, si bien se considera que en definitiva el mejor agente para transformar progresivamente los hábitos de vida de una comunidad es el niño, también se considera posible, gracias a la labor de extensión cultural que realicen las Escuelas Nucleares Centrales, alcanzar un progreso moderado en la población adulta haciendo que la influencia de la escuela llegue también a ellos.

En la actualidad el número de Escuelas Nucleares Centrales en la zona de Cuzco y Puno alcanza el número de veintidós y el de Escuelas Seccionales el de 320, contándose con un alumnado de 37,000 niños quechuas y aymaras. Éstos reciben una educación funcional en la

que se pretende que los conocimientos teóricos de la materia del programa escolar sólo se alcancen como resultado de experiencias vividas por el niño. Todo el esfuerzo educativo apunta a que estas experiencias sean adquiridas de acuerdo con las especiales necesidades e intereses de estos educandos. El aseo personal, la alimentación, la limpieza de la escuela y del hogar, el juego y los ejercicios adecuados, el cultivo del huerto, la crianza de animales domésticos, el cuidado y ornato de la escuela y sus dependencias se logran a través de actividades que realizan los niños por equipos o individualmente, según los casos, en un desarrollo progresivo en el que la mente y la personalidad se abren a nuevas y fascinantes experiencias. En la Escuela Seccional de Jaillihuaya por ejemplo, se acaban de terminar ya, con la ayuda entusiasta de la comunidad, la construcción de aulas que cuentan con tres pizarras (dos de cemento, murales, y una cartelera); la organización del ropero fichado con número para los distintos estudiantes; el rincón de higiene con estantes individuales que cuentan con garrafas de agua, cepillo, peine y jabón; los estantes para los libros del aula, los bancos de arena, el rincón de muñecas y tienda escolar en donde los niños a la vez que juegan construyen ellos mismos los adobes y los planos maestros para levantar sus tiendecitas, aprendiendo así, a través de experiencias vividas que les diviertan, el valor de la cooperación y la importancia que tiene el dar a cada quien la oportunidad de servir.

La didáctica de los Núcleos Escolares se rige por:

a) Los planes y Programas de Educación Primaria vigentes con las adaptaciones indispensables a la realidad espiritual de los niños quechuas y aymaras.

b) Los carteles y los libros en la iniciación de la lectura.

c) La Guía Didáctica para la Castellanización del Aborigen.

d) Las Cartillas de divulgación Sanitaria y Agropecuaria.

e) El Manual de Trabajos Prácticos para Educación Pre-Vocacional.

f) Las Directivas que mandan del Ministerio de Educación Pública.

g) Las Orientaciones Técnicas del SECPANE.

h) El Boletín Informativo. Los Workshops y Summer Sessions que organiza periódicamente el SECPANE para el personal docente del Sistema Nuclear.

Instrumentos todos éstos que se ponen al servicio del objetivo básico de obtener que los niños logren expresarse de acuerdo con sus propias características individuales, y en función del crecimiento progresivo de sus capacidades personales.

Los padres muestran gran interés en la educación de sus hijos. Mediante sacrificios logran equiparlos para que asistan a las escuelas, con la esperanza de un mejor futuro.

La preocupación por la salud y la higiene se manifiestan en la enseñanza teórica y en la práctica de sus elementales principios.

(Las ilustraciones de este artículo son cortesía del Servicio Peruano-Norteamericano de Educación).

En lo que concierne a la defensa y conservación de la salud se propende a que cada uno de estos establecimientos cuente con:

a) Lavabos.
b) Desayunos y Comedores Escolares.
c) Baños y Silos.
d) Roperos Ecolares.
e) Casa de Salud y Botiquín.

En lo referente a las prácticas agropecuarias e industriales, encaminadas a despertar el interés del niño por la vida del campo, a desarrollar en él hábitos de trabajos constructivos y a cultivar el amor a la naturaleza, se pone especial énfasis en fomentar en cada uno de estos centros educativos:

a) Huertos escolares, parcelas de demostración y campos de explotación.
b) Talleres con tendencia al fomento de las industrias caseras.
c) Granjas escolares.
d) Cooperativas, clubes y, especialmente Clubes Agrícolas Infantiles.

Finalmente, se pone especial cuidado en el aprendizaje del Castellano utilizando como medio transitorio de iniciación las lenguas aborígenes, para lo cual han sido preparados textos especiales por el SECPANE.

De las informaciones mensuales que tenemos acerca del trabajo que se realiza en los Núcleos, tomamos al azar la siguiente, que corresponde al de Caritamaya, al sur del Lago Titicaca y que constituye un documento bastante revelador:

"Desde Copalla, Cculta, Esqueña, Moccaraya y Marquiri, llegan los niños, transportados por la góndola. En sus caritas se refleja una felicidad que antes no veíamos en estos chiquillos... Desembarcan. Unos se dirigen a sus aulas. Otros, a los Rincones de Aseo. Aquéllos, a sus tareas de granja o taller. Los más pequeñitos corren hacia el gimnasio, como ligeras vicuñas. El columpio y el subi-baja, los subyugan. Pero han aprendido a respetar el orden y el turno y así hacen uso de estos juegos en la mejor armonía."

"El silbato del señor Coaquira indica que la distribución de nuevas tareas ha de iniciarse en este nuevo día escolar. El reloj de la Dirección marca las ocho de la mañana. Muchos niños se acercan a la ventana para comprobar la hora. Han aprendido a conocer las marcas del reloj sin mayor dificultad y después, en el aula, harán ejercicios sobre este particular."

"Con un aire alegre, que nos entusiasma, y en un mejor lenguaje castellano, los niños entonan la canción de los Muchachos Excur-

sionistas, que les enseñamos el año pasado. Seguidamente viene la estación folklórica y de conversación. Eleuterio hace una adivinanza: 'Es blanco, la gallina lo pone y con sal se come.' Uno, dos, tres... Vencidos. Es el huevo, dice riendo Eleuterio. Una carcajada y muchos aplausos, y así continúan los niños. Después, en la hora destinada a lenguaje escrito, los niños redactarán artículos, sobre estas actividades, para 'Selecciones Escolares', la revista mural que se publica los jueves."

Con el objeto de garantizar el éxito permanente de este esfuerzo, el Ministerio de Educación Pública del Perú, en colaboración con el Servicio Cooperativo Peruano Norteamericano de Educación, han decidido establecer en uno de los hermosos valles aledaños al Cuzco, en Urubamba ("El Valle Sagrado de los Incas"), una Escuela Normal Rural encargada tanto de formar nuevas generaciones de maestros como de mejorar y completar la formación de los actualmente en ejercicio.

El Primer Curso de Verano de esta nueva Escuela Normal empezó los primeros días de febrero del año en curso.

Finalizamos recordando las palabras del Ministro de Educación del Perú, General Juan Mendoza, pronunciadas el 21 de mayo de 1949:

"Los esfuerzos del Estado, como es natural, se han dirigido primeramente a atender el problema educacional en todas las aglomeraciones humanas, desde las ciudades hasta las provincias y distritos. Estos esfuerzos, materializados por cuantiosos gastos, dejaron siempre enormes vacíos; grandes extensiones sin atender: *eran las extensiones de las comunidades indígenas.* Quienes no conocen el territorio del Perú encontrarán dificultad para comprender este problema, en toda su magnitud, en toda su gravedad.

"Este campo de aislamiento, materializado por las distancias, por el tiempo, por el frío de las sierras y de las punas y por el calor de la selva, por las quebradas, por los bosques, por los ríos, por el escaso rendimiento de la vegetación de las punas, que obliga a buscar mayor amplitud de tierras, este campo de aislamiento, extenso, áspero e inclemente, el más difícil de todos, es el que ha sido escogido por el Servicio Cooperativo Peruano-Norteamericano de Educación, para iniciar sus investigaciones y sumar sus esfuerzos a los nuestros, para emprender la ardua y grandiosa obra de educación de los indios por el sistema de las *escuelas nucleares.*"

MITOLOGÍA DEL NORTE ANDINO PERUANO

Por M. Toribio Mejía Xesspe
(Perú)

Summary

The territory of Old Perú, which covers the Central Andes of South America, is a country privileged by nature for human habitation. There, centuries ago before Columbus, the Peruvian Indian, through the development of physical and intellectual activities, reached a high level of civilization, comparable to the most advanced civilizations of the Old and New World.

Among the many cultural manifestations are elements of a spiritual and material nature whose study belongs to cultural and social anthropology, of special interest to Americanists and Peruvians.

This paper is a contribution to knowledge of the mythology of the Andes of Northern Perú. Continuing the research of Prof. Julio C. Tello, the author has collected folklore data on the Achkay legend and has attempted to interpret the mythology with the aid of linguistics and archeology.

The text of the legend survives in the oral tradition of many communities in the Alto Marañón that still use the native language, Nuna Shimi or Chinchay Suyo. **The story in clearly Indian with very slight Spanish influence. The scene is the mountainous region between Nudos de Loja on the north and Pasco on the south. Thus, the drama takes place in a setting with native flora and fauna and with a special mentality of Indians at the dawn of a civilization.**

An analysis of the Achkay myth throws interesting light on the religious world of the early Peruvians, for the actors symbolize various gods of Andean and perhaps American mythology.

The correlation of events and characters in this myth with other cosmogonic, theogonic and anthropogonic plots as well as with symbolic or ideographic signs seen in archaeological monuments, leads the author to the following conclusions:

1. Achkay **is the symbol of the Supreme Divinity called Dragon or** Wira Kocha Pachayachachi.

2. The Condor, **saviour of children, is the symbol of the sun or** Punchao.

3. The Frog, who denounces Achkay's designs, is the symbol of the moon or Killa.

4. The Boy, sacrificed by Achkay and later changed into a white dog called Kashmi, **is the symbol of the morning star or** Achachi Ururi.

5. The Girl, heroine of the story, is the symbol of the Evening Star or Apachi Ururi, Chaska Qoillori.

Finally, the author makes some interesting deductions on the origin, function, importance and study of the Indian myths of Perú.

Introducción

El mito, según define la ciencia antropológica, es el producto espontáneo del espíritu humano para explicar el origen de cuanto existe en la tierra y en el firmamento. Consiste en responder de la manera

más sencilla e inocente a cuantas interrogaciones se hacen sobre el origen de la humanidad, de los dioses, héroes, inventores de artes e industrias, etc. En suma, responde a todo lo que se relaciona con las actividades físicas e intelectuales del hombre primitivo. Por otro lado, constituye para el pagano una verdadera necesidad desde el punto de vista religioso y moral; y para el científico representa un importante tema social, espiritual, material y cultural. Por consiguiente, la Mitología estudia las leyendas y los cuentos relacionados con la Cosmogonía, Teogonía y Antropogonía.

Si el Perú es tan rico en elementos de cultura material de los tiempos prehispánicos, lo es también en elementos de cultura espiritual de las civilizaciones pasadas. La Arqueología ha revelado los exponentes más altos del esfuerzo material e intelectual de los pueblos del Antiguo Perú; la Mitología es el índice de la capacidad moral y espiritual de los mismos. De ahí que ambas ciencias se asocian y complementan en la prehistoria peruana.

La mitología ofrece enseñanzas muy importantes acerca de los trastornos telúricos y los fenómenos socio-económicos y culturales del Antiguo Perú. Así la prueban los mitos, leyendas y cuentos populares de los aborígenes que fueron recogidos, en diversas oportunidades, por los cronistas, historiadores, exploradores, científicos, etc.; y los que aun quedan en las tradiciones orales de muchos pueblos de la región andina.

La investigación mitológica del Perú fué realizada en los últimos años por el Prof. Dr. Julio C. Tello, quien, a base de los materiales publicados e inéditos, hizo un estudio analítico y comparativo de los mitos cosmogónicos florestales y andinos en su obra titulada *Wira Kocha*.[1] Gracias a él sabemos que los mitos de las tribus de la selva amazónica (Caribes, Bakairis, Guaranís, Yurakarés, Jívaros, Amueshas, etc.) se refieren al origen de los dioses siderales, el Sol y la Luna, simbolizados por los mellizos de las leyendas; que los mitos cosmogónicos andinos, como los de *Apo Katekil* en el Norte, *Pachacamac* y *Koniraya* en el Centro, y *Wirakocha* y *Tonapa* en el Sur, se relacionan con los héroes culturales, considerados como hijos de aquéllos. En estos mitos aparece un Ser Supremo que controla el universo, representado en la floresta por el Jaguar o *Choke Chinchay;* en la región andina por los fenómenos meteorológicos como el Relámpago, Rayo o Trueno llamado *Choke Illapa;* y en la costa del Pacífico por los fenómenos sísmicos y climáticos, simbolizados por *Kon, Pachacamac* y *Wallallo*. A este respecto, el Prof. Tello establece lo siguiente:

1º—"Dioses afines pueden amalgamarse aglutinando sus nombres y fusionando sus atributos y funciones;

2º—La desaparición temporal o permanente de una divinidad en el escenario mitológico se representa por la muerte de ella, o por su encantamiento en una estatua o peñón, que viene a ser su representación objetiva, su ídolo o su morada; y

3º—La arquitectura fundamental del mito se mantiene constante e invariable. En el proceso de adaptación al medio geográfico, se modifican los actores, las funciones, los nombres, el enlace y orden de los sucesos; y aún el propósito mismo de la leyenda; pero el esqueleto, la trama fundamental, esto es, las ideas primarias que se definen y actúan en el drama cosmogónico originario, se mantiene siempre el mismo." [2]

Otro aspecto de la mitología peruana es la ingeniosa explicación que hacen los Amautas o Sabios sobre la etiología u origen de los animales y plantas oriundos de la región andina, cuya versión oral se mantiene hasta hoy en las tradiciones populares de muchos pueblos indígenas del país. Una de esas tradiciones populares, relacionada con el origen de plantas silvestres y cultivadas de la sierra peruana, es la leyenda *Achkay* o *Achiké* del Norte Andino. En ella se explica el sacrificio de la divinidad protectora para aliviar la angustiosa situación de la humanidad.

Y ya que no existe una recopilación completa e interpretativa del referido mito Achkay, hemos creído conveniente ofrecerla aquí, sirviéndonos de todas las versiones existentes, ora publicadas fragmentariamente, ora inéditas, con el propósito de incrementar el conocimiento de esta materia, de aclarar los pasajes obscuros que aparecen en algunas leyendas, de relacionarla con ciertos elementos arqueológicos y de interesar a los investigadores americanos hacia la necesidad de utilizar la mitología andina para el estudio integral de la prehistoria peruana.

El texto original de Achkay en lengua nativa, *Nuna Shimi* o *Chinchay Suyo*, lo ofrezco en otro trabajo titulado *Lingüística y Mitología del Norte Andino del Perú*. Aquí se presenta la traducción en castellano con las referencias de su procedencia, cuyos pasajes son: *A*, versión de Pomabamba; *B*, de Chavin de Huántar; *C*, de Cabeceras del Marañón; y *D*, de las Vertientes occidentales.

El mito "Achkay"

"En la región interandina del Alto Marañón, donde está el país de la antigua Nación de los *Konchuko*, vivía una familia campesina dedicada a la agricultura y al cuidado de sus hijos menores: un varón y

[1] Julio C. Tello: "Wira-Kocha", *Revista Inca*, Lima, 1923. Vol. I, Nº 1, p. 93.
[2] *Ob. cit.*, p. 162.

una mujer" (B). "Hubo una época en que las lluvias fueron muy escasas y los fríos muy intensos, por cuya razón se secaron los manantiales" (D). "Una vez el padre de familia salió a buscar alimento para su mujer e hijos; pero no consiguió más que un poco de maíz. Cuando regresó en la tarde encontró a su mujer e hijos profundamente dormidos por efecto del hambre y del frío. Para no alterar la tranquilidad del hogar no quiso despertar a sus hijos, y solamente trató de hablar con su mujer para indicarle que encendiera el fuego, a fin de preparar la *kamcha* o tostado de maíz" (B). "Ambos convinieron —frente a la angustiosa situación de la vida— en dejar dormidos y abandonados a sus dos hijos menores, mientras fueran a buscar sustento y abrigo. Cuando el fuego ya estaba encendido, la mujer en medio de la obscuridad trató de coger la *kallana* o tostadora de barro; pero al no encontrarla preguntó en voz muy baja a su marido: ¿No has visto la kallana? Entonces uno de los niños contestó rápidamente, diciendo: 'La kallana está en ese rinconcito de abajo.' Los padres que creían a sus hijos profundamente dormidos para dejarlos en abandono, reaccionaron hostilmente contra los niños. Cogieron una *shikra* o bolsa grande de red; metieron en ella a los dos chicos y luego se trasladaron hacia el borde del barranco más próximo. Allí soltaron la bolsa con el contenido humano con la intención de que rodase al abismo y de esa manera muriesen sus hijos". (B).

"En efecto, la *shikra* rodó estrepitosamente hasta la mitad del barranco, donde quedó atrapada en el tronco de una planta espinosa llamada *Qeshqe*. Por este accidente los niños quedaron colgados en medio del peñasco y allí permanecieron toda la noche tiritando de frío y de hambre. Al amanecer vieron revolotear muchos gorriones y a uno de ellos suplicaron los salvara del abismo; pero *Pichiushanka* o gorrión no pudo ni siquiera mover la bolsa, y entonces el pajarillo voló en busca del Cóndor" (B).

"Los niños viendo al Cóndor se alegraron y con voz suplicante llamaron '¡Tío Cóndor, sálvenos de aquí, por favor!' Entonces el Cóndor desprendió la *shikra* mediante un zarpazo y la llevó por los aires hacia el fondo de un hermoso valle. Los niños suplicaron durante el vuelo, diciendo: ¡Tío Cóndor, llévenos a un lugar donde haya qué comer y no nos haga caer sobre riscos o peñascos, sino en terreno llano y cubierto de pasto!" (A). "Efectivamente, el salvador los transportó hasta una pintoresca quebrada del Alto Marañón, un lugar donde están las famosas ruinas de Chavín de Huantar. Allí salieron de la bolsa y luego fueron en busca de alimento. En el camino se encontraron con un gorrión, a quien le preguntaron: ¡Hermano Pichiushanka! díganos: ¿dónde podemos hallar comida? ¡Detrás de esa lomada hay una cha-

cra de papas! fué la respuesta. Entonces los niños, llevando la bolsa o *shikra,* se encaminaron hacia el sitio indicado y allí encontraron un hermoso papal. Muy contentos escarbaron las papas extrayendo las más grandes y maduras. Cuando estuvieron entretenidos en esta labor se presentó la dueña de la chacra, una mujer vieja y desdentada, llamada *Achkay,* que solía alimentarse con carne humana" (B).

"La vieja condujo a su casa a los dos niños y allí les dió alojamiento y comida. Quiso más al varoncito que a la niña, porque a ésta le daba de comer *kollota* o piedra rodada de río, con salsa de rana seca en vez de papa y ají; en cambio al niño le daba de comer lo mejor de su mesa. Además, la niña dormía con *Oronkay* o *Mullu-wallqa,* hija o sirvienta de Achkay; y el niño con la cariñosa vieja. Una noche, cuando el niño ya se encontraba gordito, la vieja antropófaga lo estranguló para devorarlo. Al introducir las uñas en la garganta hizo gritar al niño, quien exclamó: ¡Achachau! Entonces la hermanita preguntó: ¿Qué le haces a mi hermano?, a lo que respondió Achkay: 'Tu hermano grita porque le estoy sacando sus piojos y liendres.' Después de un rato, el niño volvió a quejarse en voz más baja, por lo que la niña preguntó otra vez: ¿Qué le haces a mi hermano? '¡Tu hermano es cobarde, porque se queja de todo aún por los hincones y cosquillas que le hacen mis vellos!' fué la última respuesta." (A). "Al amanecer sólo quedaron huesos del infortunado niño" (B).

"Al siguiente día, Achkay salió muy temprano en busca de otras víctimas y ordenó a su hija Oronkay para que con la niña fuera al campo a recoger papas y leña. Regresó en la tarde muy cansada y hambrienta, porque no halló nada en sus correrías, y entonces instruyó a su hija para que al siguiente día preparase la comida con la carne de la niña. 'Mientras yo esté ausente —le dijo— harás que la chica vaya al puquio o manantial cercano a traer agua en el cántaro rajado y tú prepararás la olla grande para hacer hervir el agua. En seguida colocarás dentro de la olla el collar de coral (*mullu-wallqa*) que tenemos y harás que la muchacha contemple dicha joya, a fin de que la empujes y la ahogues dentro de la olla. Ten mucho cuidado al realizar mis instrucciones, pues mañana debemos tener una excelente y sabrosa comida' " (B).

"Oronkay mandó a la niña hacia el puquio vecino. En vez de darle un cántaro sano y bueno le entregó otro que tenía varias perforaciones en la base, con la intención de que el agua se escurriese y la niña se demorase en regresar. En efecto, la niña puso el cántaro en el chorro del manantial; pero al ver que no se llenaba la vasija comenzó a gritar y llorar". (B). "Una Rana que vivía en el puquio se compadeció de la niña y convirtiéndose en mujer le contó lo que ocurría en la casa de

Achkay. Le reveló la manera cómo fué muerto y devorado el niño, la intención que tenía Oronkay con ella y las instrucciones que dió Achkay para preparar la comida. Para salvar la vida de la niña le dijo, primeramente, que tapara los agujeros del cántaro con las *korontas* o marlos del maíz; que regresara inmediatamente a la cueva de la vieja antropófaga; que ahogara a Oronkay en el agua de la olla; que tapara bien la olla con una piedra plana; que recogiera en la bolsa o *shikra* los huesos de su hermanito; y que huyera hacia la *jalka* o sierra para salvarse de las garras de Achkay" (C).

"Cuando la niña regresó con el cántaro lleno de agua, Oronkay echó el collar de coral dentro de la olla. Para cumplir fielmente las indicaciones de su madre llamó a la niña, y mostrándole el collar, le dijo: 'Mira qué bonito collar tenemos' " (B). "Entonces la niña obligó a Oronkay para que mirara el collar antes que ella. En el instante que la ingenua Oronkay se agachó para contemplar la joya, la niña le dió un empujón hacia el fondo de la olla, ahogándola de esta manera. Siguiendo las instrucciones de la *Rachak* o Rana, tapó la olla con una piedra; atizó el fuego con bastante leña y luego se dirigió al fondo de la cueva para recoger los huesos de su hermanito. Guardó éstos cuidadosamente en la bolsa y cargando el bulto a cuestas huyó por un angosto sendero hacia las tierras altas de la región" (A).

"Al medio día regresó Achkay con mucho apetito. Desde lejos sintió el olor de la comida que sabía a carne humana, y frotándose las manos dijo para sí: ¡Qué buena es mi hija para preparar la comida! Inmediatamente se dirigió hacia el fogón y luego destapó la olla para sacar las apetitosas presas de carne que había. Devoró la carne con avidez, sin pensar en la suerte de la víctima, ni en la de su hija. Cuando hubo satisfecho su hambre, la vieja llamó en voz alta a su hija, diciendo: ¡Oronkay! ¡Mullu-wallqa! Al no ser oída, repitió la llamada con más energía e intensidad. ¡Cuál sería la sorpresa, cuando su hija Oronkay le contestó desde el interior de su vientre! Entonces fué por todos los rincones de la cueva para descubrirla o localizarla. Al fin se convenció que la víctima no era la niña desamparada, sino su propia hija. En vano trató de resucitarla con los restos que quedaban en la olla, o de rehacerla con los desperdicios que expulsó del vientre. Por último, salió enfurecida tras las huellas de la niña fugitiva, con la intención de aprehenderla y castigarla" (A).

"Mientras tanto la niña llegó a la casa del Cóndor, a quien le contó la muerte de su hermano y las peripecias que pasaba. Le rogó que la protegiera contra las amenazas de Achkay, la que seguía sus pasos para devorarla. El magnánimo Cóndor la ocultó debajo de sus alas. A poco rato llegó Achkay y con voz airada le preguntó al Cón-

dor: ¡Oye, pestífero y hambriento Cóndor, dime si has visto pasar por aquí a mi criada con una *shikra* a cuestas! El animal dándole un feroz aletazo la mandó rodar por las faldas de un cerro. La niña aprovechó esta ocasión para huir. Llegó a la casa del *Añaz* o Zorrillo, de quien solicitó protección. Se ocultó en uno de los huecos que había allí. Poco después llegó la atrevida Achkay y preguntó al Añaz con insolencia: ¡Oye, pestífero y mal oliente animal, dime si has visto pasar a mi criada llevando a cuestas los huesos de su hermano! Una violenta aspersión con la pestilente orina del animal, fué la respuesta. Mientras Achkay se restregaba los ojos la niña huyó en pos de mejor salvación. Llegó al dominio del *Atoq* o Zorro, del *Taruka* o Venado y de otros animales oriundos de la *jalka* o sierra, a quienes pidió auxilio para librarse de las garras de Achkay" (A). "Todos los animales de la región le dieron protección, hasta que llegó al dominio de los *Kullkush* o Tortolitas de la puna. Allí pidió ayuda para cargar los restos de su hermano, porque ya estaba muy cansada. Una de las tortolitas le ofreció resucitar a su hermano, para lo cual pidió los huesos, a fin de depositarlos en una *shipra* o canasta de paja. Advirtió a la niña que no destapara la canasta, ni observara lo que ocurría con los huesos, mientras iba a buscar semillas y granos para su alimentación" (B).

"Achkay, siguiendo las huellas de la niña, llegó a la tierra de los *Kullkush* y viendo allí a la fugitiva lanzó un grito de amenaza. La niña, obligada por la desesperación y ausencia de la tortolita, destapó la canasta y vió con sorpresa que los huesos de su hermano estaban en proceso de transformación humana. Su alegría fué grande; pero al tiempo de coger la mano de su hermano, éste se convirtió instantáneamente en un *Kashmi* o perrito blanco. Seguida por este nuevo compañero huyó hacia los pajonales de la puna o cordillera, donde encontró una *Vicuña* con una soga de oro en el cuello. Le refirió las vicisitudes de su vida y le rogó que le prestara la soga para ascender al cielo. La vicuña le entregó dicha soga de oro y por ella subió al firmamento en compañía de su hermano" (B).

"Entre tanto, Achkay llegó al sitio donde estaba la vicuña, y viendo que la niña subía al cielo, le pidió también que le prestara una soga para subir y alcanzarla. La vicuña le dió una *Qeshwa* o cuerda de paja con un *Ukush* o pericote en uno de los extremos. Achkay lanzó la cuerda hacia lo alto y por ella subió muy oronda pensando que la niña fugitiva no tendría más escapatoria. Estando ya muy cerca de la niña, le gritó: ¡Oye, malaventurada muchacha! ¡La muerte de mi hija me la pagarás con tu vida! Así fué subiendo tras de su presunta víctima hasta que sintió el ruido que hacía el pericote, al que preguntó: ¡Oye, gracioso Ukush, dime ¿qué comes con tanto afán? 'Estoy mas-

ticando la kamcha dura de mi abuela' fué la respuesta" (A). "De esta manera el pericote fué triturando la paja de la soga, hasta que, a una considerable altura, se rompió con el peso de Achkay. Esta se vino a tierra dando vueltas y zumbidos en el aire. Al verse perdida llamó a sus auxiliares o congéneres para que extendiesen una manta, a fin de caer sobre ella y no sobre las agudas crestas de los cerros" (B).

"Los gritos de auxilio que lanzó Achkay fueron retumbantes y se convirtieron en repetidos ecos a través de las quebradas y riscos de Chavin de Huantar, ecos que hasta hoy subsisten con el nombre de *Wari*. El cuerpo de la infortunada Achkay se estrelló en el cerro de *Rakan Shapra*, en la quebrada y margen derecha del Río Pukcha, cerca de las ruinas del Templo de Chavín. La sangre que salpicó el cuerpo destrozado de Achkay fué a depositarse en otro lugar de la misma región llamado *Wila-kota*, que es en la actualidad una pequeña laguna, en la margen izquierda del río mencionado" (B). "Los restos del cuerpo fueron lanzados en todas las direcciones, de los cuales nacieron muchas plantas silvestres y cultivadas que crecen hasta hoy en la región de los Konchukos. De las piernas y brazos surgieron las *Kashas* o Cactus; de las uñas, una zarzamora; de los vellos, la ortiga; de los ojos, las papas y ollucos; de los dientes, el maíz; de los dedos, las ocas y mashwas, etc." (A y D).

"Por otro lado, la fugitiva niña subió al cielo en compañía de su hermano, convertido en *Kashmi* o perro blanco. Éste se transformó después en *Onqoy* o Las Pléyades, según unos y en *Achachi Ururi* o Estrella Matutina, según otros. La niña se convirtió en *Apachi Ururi* o Estrella Vespertina. Estos luceros sirven desde entonces como guías a los caminantes, ganaderos y agricultores indígenas" (B).

Tal es la historia de la temible Achkay y los niños desbarrancados.

Análisis del mito

Siguiendo el método de investigación establecido por el Prof. Tello para el análisis de los mitos cosmogónicos del Antiguo Perú, encontramos en la leyenda Achkay, los siguientes personajes: *A*, Achkay; *B*, Oronkay, o Mullu-wallqa; *C* y *D*, Padres de los niños; *E* y *F*, Niños abandonados o desbarrancados.

A.—Achkay o *Achiké* es un ser antropófago que reside en la cueva de una quebrada del Alto Marañón. Según otras versiones, es una vieja desdentada que tiene ojos fulgurantes, cabellos largos y desgreñados, cuerpo velloso y uñas muy afiladas. Vive en compañía de su hija Oronkay o Mullu-wallqa. Posee chacras cultivadas con papas. Recoge a los niños desamparados para protegerlos y devorarlos. Sacrifica primera-

mente al varón y después, por engaño o venganza de la niña protegida, devora a su propia hija. Muere en la persecución de la niña desamparada por la ingeniosa intervención de un pericote. De las diversas partes de su cuerpo nacen muchas plantas silvestres y cultivadas de la región que son útiles a la humanidad menesterosa (Fig. 1).

Fig. 1.—Jaguar mitológico, representado en cerámica Muchik. Colec. del Museo Nal. de Antropología de Lima.

B.—Oronkay o *Mullu-wallqa* es la hija de *A* que se encarga de preparar la comida con la carne de las víctimas humanas que consigue su madre. Muere ingenuamente a manos de la niña protegida, y su carne es devorada por su propia madre, sin conocimiento previo. Cuando es buscada por su madre contesta con voz débil desde el vientre de ella, lo que revela la acción vengativa de la niña.

C y *D.*—Pareja humana que sobrevive a una terrible calamidad que azota la región del Alto Marañón. Tiene dos hijos: un varón y una mujer, probablemente mellizos. Por falta de alimento se ve obligada a emigrar y ante la imposibilidad de conseguir sustento para sus hijos, resuelve sacrificarlos metiéndolos en una bolsa de red y luego arrojándolos a un barranco.

E y *F.*—Niños abandonados y sacrificados por sus padres. Se salvan de la muerte, al ser arrojados a un abismo, gracias a la presencia de un arbusto silvestre. De allí son rescatados por el Cóndor y conduci-

dos por el aire hacia un lugar florido y acogedor. Descubren una chacra de papas con el auxilio de un Gorrión. Al tiempo de escarbar dichas papas son sorprendidos por *A*, que es el dueño de la tierra, y llevados a una casa o cueva. Allí *A* devora al varoncito, cuya muerte es vengada por la hermana gracias a los consejos de una rana. La niña huye llevando los huesos de su hermano, siendo protegida, en el curso de su peregrinaje, por muchos animales oriundos de la región. En el trayecto, los huesos del niño son transformados en un perro blanco mediante la intervención mágica de una tortolita de la puna. Ante la persecución de *A* son salvados ambos seres por la protección de una vicuña, quien les proporciona una soga de oro para ascender al cielo. Allí, el varoncito, en figura de perro blanco, se retransforma en Estrella Matutina o *Achachi Ururi;* y la mujercita se convierte en Estrella Vespertina o *Apachi Ururi.*

Además, existen varios agentes auxiliares, cuyas funciones facilitan el desarrollo del drama. Ellos son:

a).—Cóndor (Sarcorhamphus gryphus) que salva de la muerte a los niños desbarrancados o sacrificados, transportándolos hacia un lugar abundoso en plantas comestibles y animales protectores.

b).—Pichiushanka o *Gorrión (Zonotrichia pileata)* que descubre a los niños sacrificados y da aviso al Cóndor para que los salve. Más tarde les indica el camino hacia la chacra de papas.

c).—Rachak o *Rana (Ranidae)* que delata el pensamiento y la conducta de *A* y *B* y hace que la niña desamparada se libre de la muerte mediante la fuga hacia las tierras altas de la región.

d).—Añaz o *Zorrillo (Mephitis sp.)* que protege a la niña fugitiva para librarla de la muerte que la persigue.

e).—Atoq o *Zorro (Canis Azarae)* que interviene en la protección de la niña para impedir que caiga en las garras de *A.*

f).—Taruka o *Venado (Cervus anticiensis)* que, como los animales anteriores, protege a la niña fugitiva.

g).—Kullkush o *Tortolita (Columba picui)* que socorre a la niña y transforma los huesos del niño devorado por *A* en un perro blanco llamado *Kashmi.*

h).—Vicuña (Auchenia vicuna Fisch) que salva a los niños desamparados y perseguidos por *A*, proporcionándoles una soga de oro que lleva en el cuello para subir al firmamento, donde quedan convertidos en luminarias permanentes.

i).—Ukush o *Pericote (Mus musculus)* que tritura la soga de paja que utiliza *A* para aprehender a los niños que huyen y provoca la caída mortal de *A*, logrando de esta manera la salvación completa de los niños *E* y *F.*

Interpretación del Mito *Achkay*

En la trama fundamental del Mito Achkay campean cinco principales actores, los que parecen representar o simbolizar a los Dioses de la Mitología Andina del Perú, y son: un Dragón y cuatro seres creadores y controladores de las fuerzas y fenómenos del mundo aborigen.

El Prof. Tello ha logrado reconocer e identificar dichos personajes mitológicos en las diversas representaciones del Arte Peruano, desde los tiempos más primitivos hasta la época de los Inkas. Según sus conclusiones los cinco dioses mencionados tienen las siguientes características:

1) "El *Dragón,* personificación de los poderes supremos de la Naturaleza; Creador y Padre común de todos los seres del Universo. Sus múltiples poderes se manifiestan por fuertes temporales, vientos huracanados, movimientos terráqueos y otros fenómenos meteorológicos. Es el Dueño y Supremo controlador de las aguas; tiene su morada en los espacios infinitos del Océano, del Cielo y de la Tierra. Su dominio es el Universo. Recorre libremente el océano, la tierra y el cielo, y por

Fig. 2.—*1:* El Dragón personifica todos los poderes supremos de la Naturaleza. Es el Creador y Padre común de todos los seres...

todas partes manifiesta su poder como Temblor, Trueno, Rayo y Lluvia, y se alimenta con la sangre de las víctimas sacrificadas: humanas o animales. Sólo a cambio de estos sacrificios otorga sus dones. Este gran demonio afecta formas monstruosas inspiradas en las de los animales más espantables y fieros del medio geográfico, como el lagarto, la serpiente o el felino, idealizados fantásticamente" (Fig. 2).

De los cuatro dioses restantes —II a V—, dos corresponden al Sol y a la Luna, que son hijos de I, y otros dos a las Estrellas Matutina y Vespertina, que son hijas del Sol y de la Luna.

II) "El *Sol*, personificado en la figura de un varón zoomorfo, cuyo principal atributo es la producción de la simiente primera; célula germinativa, elemento masculino generatriz, fundamento de la vida vegetal y animal y fuente primera de calor y luz. El Sol, personificado por un ser antropomorfo, pasa por las diversas etapas del ciclo de la vida: niñez, adolescencia, madurez y vejez. Cada edad corresponde a una estación y cada una de sus apariciones señala un determinado período. Alguna relación debe existir entre las diferentes edades de este personaje, las estaciones del año y el ciclo de vida de las plantas" (Fig. 3).

Fig. 3.—*II*: Monstruo bicéfalo. Es el símbolo del rayo o *Choke Illapa*, según J. C. Tello.

III) "La *Luna*, personificada en una mujer ornitomorfa, cuyo principal atributo es la producción del huevo cósmico o del óvulo destinado a ser fecundado por el Sol. La Luna es una hermosa ave marina; diosa

de la pesca, que hace su aparición en la Isla en medio de una multitud bulliciosa de otras aves marinas; allí espera al Sol, donde cohabita con él y recibe su calor y rayos fertilizantes. Las otras aves, subordinadas,

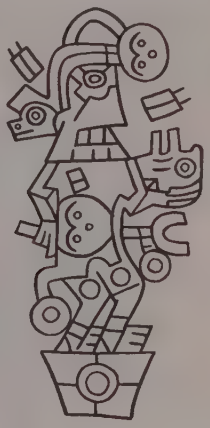


Fig. 4.—*III:* El símbolo de la Diosa Luna, según Tello.

igualmente fecundadas por el Astro, son sacrificadas. La Luna es dueña del guano mediante el cual pasan a la Tierra los vivificantes poderes de ambos dioses" (Fig. 4).

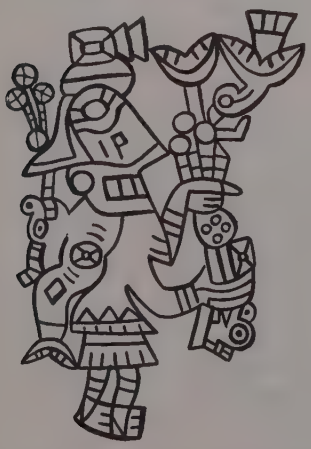


Fig. 5.—*IV:* Símbolo de Venus Vespertina o *Apachi Ururi* (Tello).

IV y V) "Los dioses restantes son los *Mellizos*, hijos de los dos anteriores: uno macho, vigoroso e inteligente; y el otro, hembra o varón débil y retardado. El primero acompaña al Sol y es el progenitor de la Humanidad; y el segundo acompaña a la Luna y es la víctima

sacrificada, la débil auquénida o el raquítico niño o niña, de cuyos despojos se originan las plantas alimenticias" [3] (Figs. 5 y 6).

Estos cinco personajes mitológicos aparecen en todos los mitos cosmogónicos de la floresta amazónica y de los Andes sudamericanos y desempeñan las funciones inherentes a sus cualidades personales bajo diversas formas idealizadas por la fantasía humana.

Fig. 6.—*V*: Símbolo de Venus Matutina o *Achachi Ururi*.

En el campo arqueológico se hallan ilustrados con los atributos más sobresalientes de sus funciones: El *Dragón* está representado por la figura de un Felino monstruoso, adornado con cabezas o partes del cuerpo humano como en el Lanzón y Obelisco monolíticos de Chavín (Lám. VI de *Sobre el descubrimiento de la Cultura Chavín en el Perú*, por Julio C. Tello. Lima, 1944); en los monolitos y ceramios de Huaylas (Figs. 57 y 58 de "Wira Kocha", por Julio C. Tello, *Inca*, Lima, 1923, Vol. I, Nº 1, p. 258); en el monolito de Kuntur-Wasi, Cajamarca (Lám. XX de "La Cultura Chavín", por Rebeca Carrión Cachot. *Revista del Museo Nacional de Antropología*, Lima, 1948, Vol. II, Nº 2); en el monolito de Pukara, Puno (Fig. 62 de *El Perú Prehispánico*, por H. Horkheimer, Lima, 1950, T. I, p. 258); en los tejidos bordados de Paracas (Fig. 7 de "Vaso de piedra de Nasca", por Julio C. Tello, *Chaski*, Lima, 1940, Vol. I, Nº 1, p. 38); en las Figs. 7 y 8 de "Indumentaria de Paracas", por Rebeca Carrión Cachot, *Wira Kocha*, Lima, 1931, Vol. I, Nº 1, p. 59; en las vasijas de cerámica Muchik (Lám. XXIII de *Introducción a la Historia Antigua del Perú*, por Julio C. Tello. Lima, 1921); en las Figs. 52, 53 y 54 de "Wira Kocha", por J. C. Tello. *Inca*,

[3] Julio C. Tello: "Origen y Desarrollo de las Civilizaciones Prehistóricas Andinas, *Actas del XXVII Congreso Internacional de Americanistas*, Lima, 1939. T. I, p. 615.

Vol. I, Nº 1, p. 160); en las de cerámica Nasca (Lám. I. de *Inca*, Vol. I, Nº 1); etc.

El *Sol* está simbolizado por la figura del Cóndor o por la de un varón idealizado y cargado con atributos de semillas y frutos, como en la Estela de Chavín de Huantar, en las pictografías de la cerámica Paracas, Muchik, Nasca, Kollawa, Huaylas y Tiahuanaco.

La *Luna* aparece simbolizada, igualmente, por los seres más conspicuos de cada región y siempre asociada a escenas de la agricultura, ganadería y pesquería, como el ave guanera del Litoral Norte en la cultura Muchik y Chimú; la rana en el arte de las culturas de la región central: Huaylas, Huaura, Wari o Mantaro; la alpaca en las culturas de la región sur: Kollawa, Pukina y Tiahuanaco.

Las Estrellas Matutina y Vespertina, como descendientes del Sol y de la Luna, están representadas por diferentes animales de cada región, que tienen funciones secundarias y determinadas en el campo real e imaginario del indio.

Las ilustraciones más completas de estos cinco personajes mitológicos son las que aparecen en el anverso y reverso de un Alfiler de Oro de la colección Echenique, procedente del Cuzco, y que que en la actualidad se halla en poder de la familia Errázuriz de Santiago de Chile; fueron estudiadas por el Prof. Tello en 1938; [4] y las que consigna el cronista indio Joan de Santacruz Pachacuti Yamqui Salcamaygua.[5]

La correlación de estos hechos con los personajes que campean en el mito Achkay conduce a una interpretación aproximada en la forma siguiente:

1.—*Achkay*, ser antropófago que controla la tierra donde reside y produce cambios climáticos en la región de su dominio. Se alimenta de víctimas humanas que atrapa mediante los frutos comestibles que cultiva. Realiza sus hazañas o proezas con la cooperación de ciertos agentes auxiliares de su estirpe. Devora a su propia hija por engaño o error. Muere en la persecución de las víctimas propiciatorias. De sus restos corporales se originan muchas plantas silvestres y cultivadas para el beneficio común de la humanidad. Es el símbolo del Dragón o *Wira Kocha Pachayachachi*.

2.—El Cóndor que salva a los niños desbarrancados y los conduce a una región más propicia para la vida vegetal y humana, es el símbolo del Sol.

---

[4] Julio C. Tello: "Una notable insignia de oro del Antiguo Perú". *Turismo*, Nº 133. Lima, noviembre, 1938.

[5] Joan de Santacruz Pachacuti: "Relación de Antigüedades deste Reyno del Pirú." *Tres Relaciones de Antigüedades peruanas*, publicadas por Marcos Jiménez de la Espada. Madrid, 1879.

3.—La Rana que delata el crimen y los malévolos designios de *Achkay* y salva la vida de la niña huérfana y abandonada, ora indicándola el camino que debe seguir, ora provocando la muerte de *Achkay* con la colaboración de la Vicuña, es el símbolo de la Luna.

4.—El Niño, devorado por *Achkay*, que resucita para transformarse, primero en un perro blanco llamado *Kashmi*, y después en un montón de estrellas o Pléyades, es el símbolo de la Estrella Matutina o *Achachi Ururi*.

5.—La Niña, hermana del niño sacrificado, que se salva de las garras de *Achkay* y venga la muerte de aquél, produciendo el sacrificio del Dragón para obtener la semilla y frutos de plantas alimenticias, es el símbolo de la Estrella Vespertina o *Apachi Ururi Chaska Qoillor*.

Por último, las exploraciones realizadas por el Prof. Tello en diversos centros arqueológicos del país han demostrado la existencia de pruebas sobre acontecimientos telúricos y climáticos en el territorio andino.

En la Hoya del Río Pukcha, afluente del Marañón, donde tuvo lugar el trágico fin del personaje mitológico *Achkay*, existen visibles huellas de grandes avalanchas aluviónicas ocurridas, probablemente, en épocas anteriores a la era cristiana. Allí, en ambas márgenes del río, a unos veinte kilómetros al occidente de las famosas ruinas del Templo de Chavín de Huantar, hay restos de antiquísimas andenerías de cultivo debajo de capas de tierra y cascajo. Aun en el área de las ruinas arqueológicas de Chavín existen estratos inferiores que contienen fragmentos de cerámica primitiva, corespondiente a la primera edad cronológica (más de mil años antes de Cristo).

En el Callejón de Huaylas existen ruinas arqueológicas, como las de Pomakayán, que han sido sepultadas por gruesas capas aluviónicas. En la costa central y norte del país hay, asimismo, huellas de avalanchas de lodo y piedra que han cubierto total o parcialmente poblaciones, templos y cementerios prehistóricos, como las de La Ventana en Illimo, Lambayeque; las de Cerro Blanco en Nepeña; las de Cerro Sechín en Casma; las de Ancón, Lima; etc.

Estos hechos demuestran que en épocas muy remotas acaecieron trastornos climáticos y atmosféricos que afectaron la vida general y animal del territorio andino, cuyos recuerdos se dejan traslucir a través de las leyendas y cuentos populares de los aborígenes.

Conclusiones

El análisis y la interpretación del Mito Achkay conducen a las siguientes conclusiones:

1ª—Que los mitos y leyendas del área andina forman parte del sistema religioso, social y cultural de los primitivos peruanos.

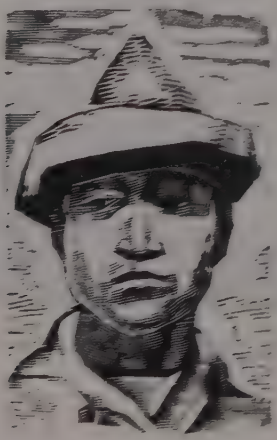
2ª—Que el argumento de los mitos y leyendas refleja algún acontecimiento telúrico, social, político, económico, religioso y cultural acaecido en el decurso de las civilizaciones prehistóricas del Antiguo Perú.

3ª—Que la importancia de los mitos y leyendas del área andina es comparable con la de las Crónicas del Antiguo Testamento de la Biblia, en razón de ofrecer enseñanzas sobre la historia de los pueblos desaparecidos y sobre la etiología americana.

4ª—Que los cinco principales actores que intervienen en el desarrollo del mito Achkay corresponden a igual número de personajes que campean en los mitos cosmogónicos, teogónicos y antropogónicos.

5ª—Que las representaciones de los Dioses aborígenes del área andina están ilustradas profusamente en las obras de Arte del Antiguo Perú.

6ª—Que supervive la tradición oral de muchas leyendas aborígenes, tanto en la sierra como en la costa peruanas, la que no ha sido recogida por la historia ni la etnología. Por tanto, es de desear que los americanistas, y en particular los peruanistas, tomen interés por el estudio de esta clase de fuentes de investigación.



Totem pole in the City Park at Ketchikan, Alaska

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

CEDULARIO INDIANO.—Recopilado por *Diego de Encinas*.—Reproducción facsímil de la edición única de 1596.—Con estudio e Índices de Alfonso García Gallo.—Ediciones Cultura Hispánica. Madrid, 1945-46.—Libro Primero, 14 pp. de Nota preliminar y 462 folios.—Libro Segundo, 382 folios.—Libro Tercero, 482 folios.—Libro Cuarto, 415 folios.—Libro Quinto, Índices.

Hasta ahora llega a nuestro poder esta valiosísima obra, fuente de consulta insustituíble para los estudiosos del Derecho Indiano. Pese a los años transcurridos desde su publicación, creemos necesario darla a conocer a nuestros lectores, ya que posiblemente sea ignorada por muchos de ellos.

En una breve pero enjundiosa Nota preliminar se recuerda que Diego de Encinas, Oficial Mayor de la Escribanía de Cámara del Consejo Real y Supremo de las Indias, trabajó más de 22 años en la recopilación y copia de los materiales que constituyeron este Cedulario, si bien se publicó en 1596 como colección anónima, obra del Consejo de Indias. Transcurrió mucho tiempo antes de que el nombre de Encinas sirviera para designar este monumental trabajo.

Como cuerpo de leyes vigentes en un momento dado, el Cedulario de Encinas sólo cede en importancia ante la Recopilación de Indias de 1680, por ser ésta más elaborada y sistematizada. Pero el Cedulario reproduce literalmente las disposiciones, casi siempre en toda su integridad; incluye "Provisiones, Cédulas, Capítulos de Ordenanzas, Instrucciones y Cartas, libradas y despachadas en diferentes tiempos por sus Magestades... etc."; y abarca desde el descubrimiento hasta 1596, o sea el primer siglo de colonización. Se advierte en la Nota preliminar que el Cedulario no es exhaustivo, que faltan en él "sobre todo las Provisiones, Cédulas y Ordenanzas... que cayeron en desuso o fueron derogadas"; en cambio, se incluyen "todas las disposiciones que, teniendo un valor general, se mantenían en vigor en la segunda mitad del siglo XVI".

Por el contrario, la Recopilación de Indias de 1680, aún cristalizando la legislación vigente en su tiempo, a veces "modifica los textos recogidos o refunde en una sola ley varias de distintas fechas y autoridad"... lo cual, si bien facilita su aplicación a las Audiencias y Justicias, en cambio la hace "peligrosa como fuente histórica, pues no cabe tener la certeza de que el texto que se tiene a la vista es el mismo que se dictó en la fecha allí indicada".

La muy limitada edición del Cedulario hecha en 1596 dió lugar a que dicha obra ya se considerara como "rara" a principios del siglo XVII. Parece que en la actualidad sólo se conocen dos ejempla-

res del mismo: uno en la Biblioteca Nacional de Madrid y otro en la Biblioteca Nacional de Santiago de Chile. Existen, además, algunas copias de dicho Cedulario: la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires posee una, y Mr. Scholes, de Harvard University, dispone de una reproducción fotográfica del ejemplar de Madrid.

Esta es la razón de que muchos historiadores no hayan podido recurrir a tan valiosa fuente informativa.

Cada uno de los Cuatro Libros que componen la obra lleva al principio dos Tablas sistemáticas, una general y otra detallada, de las materias contenidas en el mismo. Pero, como se advierte muy acertadamente, "resultan insuficientes, ya que el Cedulario, aunque ordenado sistemáticamente, responde a un criterio poco preciso y claro, que ni siquiera se mantiene, pues presenta frecuentes desviaciones del mismo, descuidos y otros defectos".

Para subsanar tal estado de cosas se ha añadido el Libro 5 a los 4 Libros originales de la edición de 1596, en el cual, gracias a la tesonera labor del profesor Alfonso García Gallo, se han recogido los siguientes Índices:

1) *Índice cronológico*, donde todas las disposiciones aparecen con arreglo a la data, lo cual permite en un momento dado buscar y encontrar —si se halla en el Cedulario— cualquier Disposición, con tal de saber la fecha en que fué expedida.

2) *Índice onomástico:* altos funcionarios de la Administración, destacados miembros de la Iglesia, o gentes más modestas "que han cometido abusos o que se dirigen a la Corona y al Consejo de Indias para denunciarlos, o que solicitan mercedes", etc.

3) *Índice de referencias topográficas*, "que permite reconstruir, hasta cierto punto, los problemas peculiares que en cada región se suscitaron, lo que con demasiada frecuencia se olvida al trazar una visión general del Derecho indiano".

4) Finalmente, un *Índice de materias*, "que ha de permitir agotar cuanto sobre un punto concreto aparece disperso en los 4 volúmenes del Cedulario". Desgraciadamente esta importantísima Addenda, que es el Libro 5, no ha llegado a nuestras manos; los datos que acabamos de especificar se transcriben de la Nota preliminar.

Para el interesado en Derecho Indiano en general los 4 Libros tienen un valor similar, pero para el indigenista evidentemente hay ciertas Disposiciones, Provisiones, Cédulas, Ordenanzas, Instrucciones y Cartas que de modo especial atraen su atención; son precisamente las recopiladas en el Libro 4 bajo los siguientes títulos generales: "Sobre descubrimientos, conquistas y nuevas poblaciones, y su gobierno

y buen tratamiento y otras cosas en favor de los dichos indios" (folios 221-294);

"Sobre disponer y mandar que se quiten los servicios personales a los indios" (folios 294-301);

"Sobre la orden que se ha de tener y guardar en el alquilarse los indios y jornal que se les ha de pagar" (folios 301-325);

"Sobre la orden que se ha de guardar en tener cajas de comunidad los indios, y quién ha de administrar lo que de ellas procediere" (folios 325-330);

"Protectores de indios"; "Sobre hacer esclavos a los indios"; "Que no se pasen esclavos sin licencia" (folios 331-415).

Aunque disentimos de algunos de los puntos de vista y opiniones que se expresan en la Nota preliminar, por lo que se refiere a interpretación de lo que *fué* y de lo *se quiso que fuera* la conquista y colonización española en América, ello no obsta para que consideremos objetivamente el gran valor de esta documentación legislativa, hasta ahora inasequible, y puesta hoy en manos de los investigadores del Derecho Indiano gracias a la acertada gestión del Instituto de Cultura Hispánica que patrocinó la re-edición facsímil.

Juan Comas

EL TRIBUTO INDÍGENA EN LA NUEVA ESPAÑA DURANTE EL SIGLO XVI, por *José Miranda*.—El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica.—México, D. F., 1952.—350 pp.

Estamos ante una obra fruto no sólo de paciente búsqueda y recopilación de datos sobre el tema, sino también de clara interpretación. El autor ha recurrido, entre otras muchas, a fuentes de tanta importancia y riqueza como: Cedulario de Encinas, Cedulario de Puga, Colección de documentos inéditos (América e Ibero-América), Epistolario de Nueva España, Libro de Tributos, así como toda la demás documentación del Archivo General de la Nación de México, Protocolos del Archivo de Notarías de México, Recopilación de Indias, etcétera.

Dedica la Introducción (44 pp.) al examen de las "Cargas de los indios mexicanos en el siglo XVI y su relación con el tributo", "Importancia del tributo indígena" y "Precedentes", considerando como tales: el tributo prehispánico, los impuestos españoles y el tributo indígena en Santo Domingo y demás Antillas.

El Cap. I trata del "Desarrollo general, histórico y legislativo de la tributación" (100 pp.) y comprende los siguientes períodos: Colón

y la primera Audiencia, la segunda Audiencia, Antonio de Mendoza y Luis de Velasco.

El Cap. II se titula "Problemática general del tributo indígena" (30 pp.) y comprende *a)* Justificación, *b)* Naturaleza y *c)* Justicia.

El Cap. III se refiere a "Relaciones del tributo" (74 pp.), con lo político, lo económico y lo social.

Finalmente, el Cap. IV examina "El tributo como institución' (100 pp.) bajo tres puntos de vista: elementos, procedimiento de determinación y procedimiento de recaudación.

Esta breve reseña sólo aspira a llamar la atención del estudioso de tales problemas, dándole a conocer la existencia de esta importante fuente documental e interpretativa de lo que fué el tributo indígena en *Nueva España* durante el primer siglo de conquista y colonización. Sería empresa poco menos que imposible entrar en muchos detalles, pero merece señalarse que el autor al explicar el porqué del tributo indígena muestra cómo aún existiendo una clara relación entre tributo y gasto público (señalada ya por Solórzano en su *Política Indiana)*, reconocida por la Corona de España, ésta trataba de ocultarlo a los indios "para que la empresa de la evangelización no apareciera mezclada con bienes o intereses materiales" (p. 147). Por eso se rechazaba la introducción del diezmo, proponiéndose en cambio un aumento del tributo: porque el primero mostraba al desnudo tal relación, en tanto que el segundo disimulaba más un hecho "que por el momento hubiera producido seguramente en los naturales desengaño, recelo o decepción, con debilitamiento o quebranto de su todavía tierna fe"

La Corona quiso, al recabar tributos, tener en cuenta que fueran equitativos, es decir "lo que los indios buenamente puedan pagar sin fatiga suya". En la Real Cédula de 20 de de diciembre de 1553 se solicitaba amplia información al respecto y se preguntaba concretamente si al efectuar la tasación para fijar el tributo se tuvo en cuenta "que nada les faltara para sustentarse y criar, alimentar y casar a sus hijos y socorrerse en sus enfermedades y necesidades. . .". Desgraciadamente en este caso, como en muchos otros, la interpretación y aplicación de las disposiciones reales fueron tan exageradas que provocaron el estado de explotación y miseria de los indígenas, dando con ello motivo a las constantes quejas y reclamaciones que diversas órdenes religiosas elevan al Rey y al Consejo de Indias para lograr un trato más benévolo para aquéllos. Punto de vista que José Miranda recoge objetivamente en su trabajo.

Otro extremo que el autor aborda es el criterio de justicia en la tributación, es decir, que ésta significara para todos los contribuyentes "una carga proporcionada a los recursos económicos de cada uno". La

Corona quiso adoptar esta tesis, pero ante el fracaso de su aplicación práctica resolvieron los Monarcas, desde 1549, establecer un sistema más rígido "de cuota casi uniforme", o sea un tributo desigual; lo que Miranda denomina con acierto una "igualación desigualadora", contra la cual se elevaron muchas y autorizadas opiniones. La Real Cédula de 23 de septiembre de 1575 parece volver, por lo menos teóricamente, al primitivo concepto de justicia-igualdad.

También examina Miranda el criterio de "determinación" que debe tener el tributo para ser justo, ya que su vaguedad o imprecisión provoca abusos y arbitrariedades. Tres fueron las etapas evolutivas de la "determinación" del tributo en la Nueva España: *1)* desde 1521 a 1551 se establece por concierto entre encomenderos y caciques, en representación éstos de los indios; carece de garantías para éstos y fué imprecisa y abusiva; *2)* desde 1531 a 1555 la determinación del tributo se hace con un criterio o norma flexible: posibilidad de los indios; y éstos gozan —por lo menos teóricamente— de garantías para hacer respetar sus límites; pero la variedad de especies utilizadas en el pago y la variedad de servicios a prestar imposibilitan la precisión en las tasaciones, dejando así un portillo —gran portillo— abierto al abuso de caciques y encomenderos; *3)* desde 1555 hasta fin del siglo es la etapa del criterio rígido (cuota fija) y la determinación precisa de la cuota (un peso y media hanega de maíz, o el equivalente en mantas, cacao, etc.).

Pese a su interés no nos detenemos a examinar las relaciones del tributo con lo político y lo económico, para poder así dedicar algo de espacio a su influencia sobre lo social. En los primeros tiempos de la Colonia —dice Miranda— la causa principal del mal tratamiento de los indios fué probablemente el tributo. Las quejas de los indios en materia de tributos se deben a dos causas: "lo excesivo o desmedido del sistema legal, y el desafuero o atropello cometido por el encomendero" (exigir más de lo concertado, engañar, coaccionar y maltratar a los indios para que cumpliesen lo exigido, etc.). Divide Miranda los abusos en leves y graves, y pasa documentada revista a unos y otros. "Los abusos tributarios, el fuerte gravamen impuesto... determinaron grandes cambios en el número y distribución de los habitantes indígenas de la *Nueva España.* Algunos lugares se despoblaron casi completamente, otros vieron reducirse bastante la cifra de su población, y otros, en fin, la vieron crecer"; y cita el autor ejemplos típicos de cada uno de estos casos.

Terminamos señalando, como de gran importancia —y a nuestro juicio muy acertada— la conclusión a que llega el autor respecto a la influencia decisiva del método tributario indígena en el desarrollo del

vínculo agrario; "cualquiera que examine de cerca el complejo de factores que abarca la rúbrica de abusos y malos tratamientos, convendrá seguramente con nosotros en que el tributo tuvo que ser el principal factor desarraigador, pues su presión fué, sobre todo, lo que indujo al indio a ausentarse del lugar donde desde antiguo tenía casa y tierra...". "Lo mismo cabe decir respecto a la familia... fué el tributo en un principio factor principal de la desintegración que en ella se advierte; desintegración que hubo de ser forzosamente mayor que la de los pueblos, ya que la separación de los consortes, y de padres e hijos, a causa de los servicios personales y del comercio para obtener con qué pagar el tributo, era constante durante buena parte del año, con las consecuencias que tanto señalaron los eclesiásticos, principalmente los religiosos" (p. 248).

No sólo desde el punto de vista histórico, sino también para comprender siquiera en parte la situación indígena actual, el excelente libro de José Miranda debe ser leído por todo indigenista, ya que el sistema de tributación en el resto del Continente fué muy similar al de la Nueva España y, por tanto, también sus resultados y consecuencias.

Juan Comas

LA PIEDRA MÁGICA. Vida y costumbres de los Indios Callahuayas de Bolivia, por *Gustavo Adolfo Otero*.—Ediciones Especiales del Instituto Indigenista Interamericano. México, D. F., 1951. 292 pp.

Sin atrevernos a definición etnológica alguna, pues carecemos de los informes y elementos de juicio necesarios para ello, se nos ocurre apuntar, a guisa de observación e inquietud incoercible, ciertos rasgos característicos y palpables que identifican, en cierto modo, al grupo aborigen de nuestra serranía ecuatoriana, llamado *Guangopolo*, con el de la altiplanicie boliviana que se distingue con el sugestivo patronímico de *Callahuaya*.

Muévenos a ello el vivo interés que ha despertado en nosotros la profunda y erudita monografía *La Piedra Mágica*, escrita por el eminente escritor, publicista y diplomático, don Gustavo Adolfo Otero.

Al doblar la altura de Puengasí, como por sorpresa grávida en perspectivas y emociones, ábrese a la vista, igual que un gigantesco abanico multicolor, un dilatado valle recostado en los declives de la cordillera oriental, en cuyo contorno gris y azul destácanse, cual vigías empenachados con níveo cristal, el Sincholagua, el Rumiñagui. el Antizana, el Pasochoa, y hacia el confín lejano el soberbio Cotopaxi, con su blanca cabellera inmaculada.

Hacia el norte de esta planicie feraz y siempre sonriente emerge solitaria y nítida la comba suave y accesible del Ilaló, volcán apagado hace muchísimos siglos, pero que alimenta las fuentes termales de San Pedro del Tingo, la Merced de Alangasí y Cununyaco, que son una suerte de refugio idílico de los turistas y enfermos que acuden a holgarse en sus aguas.

Pues bien, en el repecho occidental del indicado cerro, en una depresión o repliegue, escóndese la población indígena de Guangopolo, una de las menos conocidas, quizá debido a su rara ubicación aislada y fuera de todo tráfico ordinario. Los mismos pobladores, para llegar hasta sus lares apenas disponen de un agreste sendero o *chaquiñán*, si quieren tomar por la vera de San Pedro del Tingo, lo que les significa mucho rodeo y mucho tiempo; o de la *tarabita*, que usan más a menudo y que les permite atravesar el caudaloso y profundo San Pedro, con cuyo expediente, aunque muy peligroso y que exige sangre fría y destreza, reducen la distancia en más de una hora.

Los indígenas de Guangopolo constituyen una parcialidad morfológica singular, pues el propio aislamiento del que hemos hablado los ha conservado independientes y exclusivos en sus costumbres y hábitos, siendo peculiares entre los demás de su raza, con los cuales no se llevan, o lo hacen con cierto aire de repudio e indiferencia. Posiblemente, por lo que hemos observado, los motivos para esa actitud fría y cuasi despectiva tengan su explicación en diversas circunstancias que no dejan de tener su fundamento y excusa. Una de éstas, la posición geográfica, les mantiene alejados de otros centros poblados. Otras, su temperamento, su grado de cultura, su vivacidad e inteligencia, sus costumbres, su inestabilidad que les permite viajar y viajar a países lejanos, el celo extremado con sus mujeres con el que vedan todo mestizaje o cruzamiento que estiman inconveniente y perjudicial; y en fin, su ponderada circunspección y reserva, que les hace estar siempre alertas y precavidos. Tal vez obedezca lo último a un secreto que, según parece, están obligados a guardar severamente, sin la más remota posibilidad de indiscreción o ligereza. Esta circunstancia, de suyo notable, explica, sin duda, el motivo cierto e inmediato del viajar continuo y frecuente de los Guangopolos desde su edad adulta; lo cual llévales, desde luego, a buscar los lugares más propicios y seguros para el fácil y bien cotizado expendio del fruto de aquel secreto milenario.

Mientras la mujer e hijos quedan al cuidado de los animales, dedicándose, además, a la confección de tejidos o finas mallas para cedazos, el marido y los varones adultos salen a comerciar en las ferias y mercados, trasladándose a las grandes lonjas de Bogotá, Caracas,

Centroamérica, Lima, Santiago y Buenos Aires. Asoman, naturalmente, como modestos buhoneros o *shigreros*, pero la verdad es que, al regreso, emplean su ganancia en tierras y animales. El secreto milenario, pues, tiene el color y el gusto del oro.

Por lo demás, y allí está lo excepcional, el Guangopolo es muy aseado y limpio, y regularmente mantiene un holgado standard de vida. Cuando retorna de sus largas y prolongadas giras de comercio, las que en ocasiones duran meses y años, aquerénciase nuevamente a su tierra, y sea por rigor del ambiente, sea por resorte ancestral que golpea su espíritu, recobra su abigarrada indumentaria, con lo cual parece echar a sus espaldas muchas cosas vistas y oídas.

El Guangopolo varón habla generalmente el quechua y el castellano, y bien puede decirse de él que es un tipo capaz, listo y agradable por sus modales y trato, los cuales, sin duda, ha adquirido en sus viajes y natural transigencia.

Son estas características, por tanto, aunque ligeramente esbozadas, las que colocan al Guangopolo en un plano de similitud con su hermano de la altiplanicie boliviana del Illampu, el Callahuaya, y bien se nos alcanza presumir que corresponden a uno y otro las acertadas y lúcidas conclusiones que asienta don Gustavo Adolfo Otero en su magnífico libro *La Piedra Mágica*, al consignar: "La estructura del indio aymara-quechua se ofrece como una expresión de salud, de aptitud vital y de capacidad biológica. El material humano de que está constituído el organismo indígena en sus sistemas óseo y muscular y en todos los demás que lo forman, lo acreditan como hombre dueño de una armonía biológica integral, que sufre, como todos los seres que habitan la superficie del planeta, las contingencias externas, con una extraordinaria resistencia y triunfando sobre el medio circundante."

Pero bien, tócanos decir ya que *La Piedra Mágica*, del doctor Gustavo Adolfo Otero, es un libro que cumple a satisfacción la mayor y la más fecunda de las aspiraciones encaminadas a estudiar y discriminar la estructura ontológica del indio, tanto en su fase antropológica y somática como en la de su esencia psíquica y morfológica. Además de esto, su texto copioso y erudito es una fuente de rara información y un estímulo para adentrar la mente y el corazón en problemas de esta índole que tan de cerca y acentuadamente nos pertenecen por obvias razones.

Juan Yepes del Pozo

LE MOUVEMENT FOLKLORIQUE EN HAÏTI, par *Jacques Oriol, Leonce Viaud* et *Michel Aubourg*. Publication du Bureau d'Ethnologie, Port-au-Prince. 1952, 116 pp.

Obra precedida de una Introducción por Lorimer Denis y François Duvalier (5 pp.) en la que estos autores asientan: "Nous avons pensé que pour servir à l'éducation des générations, il convenait de retracer l'Histoire du mouvement folklorique en Haïti qui revêt à nos yeux une importance considérable parce qu'il trouve sa genèse dans des événements politico-sociaux qui ont opéré un véritable bouleversement dans la vie nationale." Y ciertamente que por estas y otras razones el folklore como movimiento tiene y tendrá para Haití una importancia singularmente notable. De aquí que su estudio como ciencia, su cultivo como arte sui generis y el conocimiento de su génesis y desarrollo deban ser conocidos para la educación de sus nuevas generaciones, que ya no cesarán jamás de fomentar en el país todo aquello que está contribuyendo a acrecentar la recia personalidad de Haití. Haití hace caso especial en la gran familia de las Américas; características históricas particulares en su formación racial y de cultura condicionan esta singularidad como Nación; y su folklore viene a ser, sin duda, la exteriorización más típica del alma del pueblo haitiano.

Pero para comprender este movimiento y descubrir en él la fuerza y sobre todo el valor que hoy tiene, es imprescindible conocer el origen y evolución, especialmente los hechos sociales y las causas políticas que lo determinaron, que es lo que brillantemente hacen los que escriben la parte central de esta Memoria.

De la lectura de la primera parte se desprende fácilmente que ha habido una lucha entre quienes, pertenecientes más bien a la clase alta, la que ha imitado siempre a la francesa y los que, como los antropólogos del Bureau d'Ethnologie y sus predecesores, han creído en la clase popular, en los elementos rurales y en el valor originalísimo y humano de la madre patria: África. Y son varias generaciones las que han militado en una u otra forma en esa lucha: ". . .il s'agit plutôt —dicen los introductores— de souligner à l'attention des élites les efforts de plusieurs générations".

Oriol, Viaud y Aubourg encuentran un aspecto cuádruple para establecer la génesis de esta inquietud: *1)* nacionalista, *2)* literario, *3)* científico y *4)* artístico. Y puede decirse que el primero fué el generador de los demás, el cual esencialmente se originó con motivo de la ocupación americana en 1915, que provocó una profunda conmoción psicológica, traducida en la creación de instituciones de carácter nacional, uniéndose varios estudiosos para un intento, independiente del poder público, para levantar el sentimiento patriótico: Como resultado apare-

cen diversos libros y revistas cuyo espíritu e ideas principales se analizan en esta obra. La originalidad de dichas publicaciones se nutría de la explotación deliberada de los temas folklóricos casi vírgenes y dejados hasta entonces poco menos que en olvido; así como de una revalorización del elemento humano campesino y proletario.

Entre los libros surgen obras como *Le Vodou Haïtien*, de Duverneau Trouillot, considerado el primer etnógrafo haitiano y *De la Réhabilitation de la Race Noire*, por H. Price; etc. Y entre las publicaciones periódicas ocupan lugar de honor "Stella", "La Trouée" y la "Revue Indigène", en las que colaboran una pléyade de nuevos valores, escritores y polemistas.

Y aunque puede decirse que al despertar de 1915 le precedieron los tres movimientos liberales de 1843, de 1870 y de 1902, es, sin embargo, en 1906 cuando debe considerarse como el verdadero germen de esta cruzada espiritual, cuando Price-Mars, el Maestro de las generaciones de 1915, previó la crisis o substratum de la reacción libertadora. Luego, en 1916 y 1917 dió conferencias en que recordó a la élite su Misión; y de 1920 a 1922 habló del aspecto folklórico en tres connotadas conferencias que en 1928 habíanse de editar con el título de *Ainsi parla l'Oncle*, obra de alcances inusitados por la influencia que ejerció en las gentes de 1915: En los 45 años que Price-Mars ha consagrado a la tarea, ha predicado siempre que la solución de los problemas vitales de Haití debe postular el conocimiento del *Hombre Haitiano* en sus elementos esenciales.

El segundo gran paso de importancia ha sido el movimiento espiritual del grupo "Les Griots", nacido en 1932. Podemos pensar que su progenitor fué el ya desaparecido Louis Diaqoui. En 1933 el movimiento fué enarbolado por Lorimer Denis, François Duvalier, Brouard y Magloire Fils, quienes al desarrollar y ampliar la doctrina, crearon una verdadera Escuela cuyo fin fué estudiar las tradiciones nacionales. Se inició la lucha y "Les élites s'en émurent et accusèrent ce groupe culturel de prêcher le retour à l'Afrique". Pero la divisa de los Griots ha sido siempre "africanismo y haitianismo", proclamada valientemente en la Revista *Les Griots*.

Los Griots abordaron, pues, el tema folklórico con pasión y no sólo en sus aspectos literario y musical (Constantin Dumervé encaró este tema en sus trabajos *Musique et Danse Voudouesques* y *Musique Vaudouesque*, principalmente), sino también en el científico —adoptando el método descriptivo y dejando para los etnólogos la interpretación—, en un momento en que las investigaciones concernientes al estrato popular no eran vistas con amable consideración. La Escuela de los Griots constituyó, así, una verdadera revolución en el pensamiento haitiano.

Finalmente la Memoria dedica 51 pp. al papel que ha desempeñado el Bureau d'Ethnologie d'Haïti —creado hace once años— en los campos científico, educativo e internacional. Desde el punto de vista antropológico, que no histórico, ésta es la parte más interesante y necesario su conocimiento para quienes estudian el folklore en el plano continental.

Verdaderamente loable es la actuación de tal centro, cuyo personal —incluyendo los "Coros" para cultivar, estudiar y representar teatralmente los cantos y danzas del país— ha de sentirse satisfecho por lo realizado aun fuera del propio terruño. Gracias al grupo de hombres de ciencia de esta institución, entre los que figuran los autores de la obra aquí reseñada, y a otros haitianos que cultivan la antropología allende sus fronteras, como Rémy Bastien que en 1946 publicó en México su *Anthologie du Folklore Haïtien*, Haití es mejor conocido ahora que nunca, pues su folklore, al decir de un diplomático, es único en el mundo.

Lauro J. Zavala

EL PAITITI. Su posible existencia y su probable ubicación, por *F. Daniel Heredia.* Separata de la "Revista del Museo e Instituto Arqueológico" de Perú, Nos. 13-14. 1951. Folleto de 30 pp.

Crear leyendas es como un arte; y la gestación de estas leyendas es una a manera de necesidad folklórica que ha tenido cada cultura, especialmente en sus fases "primitivas" o en momentos dramáticos de transculturación o de desintegración. A veces las leyendas satisfacen temporalmente una necesidad histórica: con frecuencia nacen y se nutren de hechos históricos. Hay, pues, en su fantasía un fondo de realidad, brutal o deformada, que los estudiosos de la antigüedad investigan con interés y tacto. En estas leyendas —leyendas históricas— encuentra el antropólogo, el folklorista, el sociólogo, el indigenista, una valiosa fuente de indagación.

En los escritores clásicos de la conquista americana las leyendas de El Dorado y el Paititi —dos ejemplos típicos que han dado mucho quehacer— ocupan respetable atención en la historia de Sudamérica. La primera, más conocida, más estudiada quizás, tuvo en los propios días coloniales su consagración como símbolo de la tradicional riqueza en metales preciosos, especialmente oro, de las civilizaciines que vinieron a "civilizar" los europeos. Y su ubicación fué muy imprecisa, identificándola bien con un grupo, bien con otro. La segunda ha sido menos explorada en sus posibilidades históricas, y ha perdurado más que la de El Dorado.

El profesor Heredia ha querido estudiar con criterio desapasionado

y usando el método crítico lo que pudiera inferirse de cierto en la existencia del Paititi. El resultado bien pudiera ser el principio de investigaciones objetivas sobre esta leyenda, no interesadas precisamente en encontrar Jaujas prehistóricas. El autor examina primero las dos grandes internaciones en la selva por los Incas, según datos arqueológicos como los mostrados por los restos de Fuyu-pata-marca y Chokcequirau, Paucartambo y Calca y las posibles ciudades de Apu-Catinti y Uchui-Catinti, además de otras zonas y caminos troncales bien construídos. Analiza en seguida la toponimia de estos y otros sitios; las expediciones post-incaicas, lo mismo que las tradiciones, a partir de la contemporánea al Inca Yupanki. Más tarde estudia los relatos de los cronistas, principalmente Garcilaso. Luego, en sus "observaciones comparadas", Heredia cita ampliamente al P. J. Bobo de Revello que es uno de los autores más minuciosos sobre la existencia de la ciudad encantada ("o como queramos llamarla: Provincia de los Musus, Imperio del Gran Mojo, tierras del Gran Marani, etc.") y asienta que todas las expediciones que se han hecho a la decantada y vaguísima región acusan un común dato: La orientación hacia el Beni, lo mismo las que iban por el Amarumayo como las que se encaminaban por La Paz y Cochabamba. Hoy mismo se conservan nombres como Mojos, Toromonas, Ysiamas y otros que a menudo se mencionan en las crónicas de aquellos viajes.

El autor termina por establecer 16 conclusiones, de las que entresacamos las siguientes: ...Es indispensable que el Perú organice comisiones permanentes de estudio de la selva, donde se encuentran tantos restos importantísimos... Paititi es sinónimo de la cultura de los Musus (la relación de los Incas con los Musus, quizás por motivos de conquista, está visiblemente indicada por caminos como el de Paucartambo)... La creencia en el Paititi no ha decaído aún: si bien tuvo su mayor prestigio en los primeros tiempos de la Colonia... Si los Incas no pudieron conquistar a los Musus por las armas, quizás lo hicieron con su cultura... La cultura del Paititi fué superior a las otras igualmente selváticas; de muy grande influencia, pero muy inferior a la de los Incas contemporáneos... La posible ubicación fué entre los 10° de latitud sur y 65° a 67° de longitud oeste (Greenwich).

La sugerencia de hacer un trabajo de exploración concienzuda de los yacimientos y caminos arqueológicos que menciona el profesor Daniel Heredia llevaría a un conocimiento inusitado de sitios, aspectos, costumbres y realizaciones hoy poco menos que ignorados y que vendrían a enriquecer profusamente el conocimiento de las grandes culturas indias de América.

Lauro J. Zavala